

**LAPORAN INDIVIDU**  
**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)**  
**SMK NEGERI 1 KALASAN**  
**YOGYAKARTA**



**Disusun Oleh:**

**Nama : Retno Fauziyah**  
**Nim : 12511241008**  
**Fak /Jur : FT/Pendidikan Teknik Boga**

**PENDIDIKAN TEKNIK BOGA**  
**FAKULTAS TEKNIK**  
**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**  
**2015**

## HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 1 Kalasan, Yogyakarta:

Nama : Retno Fauziyah  
NIM : 12511241008  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga  
Fakultas : Fakultas Teknik

Telah melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 1 Kalasan, dimulai tanggal 10 Agustus 2015 dan berakhir pada tanggal 12 September 2015.

Yogyakarta, 12 September 2015

Mengesahkan,

Dosen Pembimbing PPL

Guru Pembimbing Lapangan



Sutriyati Purwanti, M.Si

Dra. Dwi Lestari Iriani

NIP. 19611216198803 2 001

NIP. 19640801 198903 2 009


Mengetahui,

Kepala Sekolah  
SMK Negeri 1 Kalasan

Koordinator PPL  
SMK Negeri 1 Kalasan



Drs. Mohammad Elendi, M.M.  
NIP. 19620704 199003 1 006



Yusuf Supriyanto, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 19710320 199512 1 003

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan anugerah-Nya kami dapat menyelesaikan Pratik Pengalaman Lapangan (PPL) Universitas Negeri Yogyakarta yang dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 12 September 2015.

Laporan PPL ini disusun sebagai bukti bahwa kegiatan PPL telah dilaksanakan di SMK Negeri 1 Kalasan selama satu bulan. Dalam penyelesaian laporan individu PPL ini tidak lepas dari bantuan dan bimbingan berbagai pihak baik dari Sekolah maupun dari Universitas.

Pada kesempatan ini kami bermaksud menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak DR. Rochmat Wahab, M.A., selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Lembaga Pengabdian Masyarakat dan Unit Pengembangan Pengalaman Lapangan UNY yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan PPL.
3. Ibu Sutriyati Purwanti, M.Si selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan serta saran demi kelancaran PPL.
4. Bapak Drs. Mohammad Efendi, M.M., selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 1 Kalasan.
5. Bapak Yusuf Supriyanto, S.Pd selaku Koordinator PPL SMK Negeri 1 Kalasan dan selaku Wakil Kepala Sekolah bagian Kurikulum yang selalu memberikan arahan dan bimbingan.
6. Ibu Dra. Dwi Lestari Iriani, selaku guru pembimbing PPL yang telah memberikan waktu dan tenaganya untuk membimbing dalam praktik mengajar, serta telah banyak memberikan arahan dan pengalamannya kepada saya.
7. Bapak dan Ibu guru beserta karyawan yang telah membantu dalam pelaksanaan PPL.
8. Teman-teman PPL UNY 2015 yang saling membantu
9. Semua siswa didik yang telah menjadi murid yang baik dan mengerjakan tugas dengan baik pula meskipun kami masih banyak kekurangan dalam mengajar dan mendidik.
10. Semua pihak yang belum saya sebutkan yang telah turut membantu baik penyelesaian pelaksanaan PPL maupun laporan ini.

Saya merasa banyak kekurangan baik dalam pelaksanaan PPL maupun laporan ini, untuk itu penyusun mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi penyusun khususnya dan pembaca umumnya.

Kalasan, 12 September 2015

Penyusun

Retno Fauziyah



**DAFTAR ISI**

Halaman Sampul..... i

Halaman Pengesahan ..... ii

Kata Pengantar ..... iii

Daftar Isi ..... v

Abstrak..... vi

BAB I PENDAHULUAN ..... 1

    A. Analisis Situasi ..... 1

    B. Rumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL ..... 5

BAB II PERSIAPAN, PELAKSAAN, ANALISIS HASIL DAN  
    REFLEKSI HASIL KEGIATAN ..... 8

    A. Persiapan PPL ..... 8

    B. Pelaksanaan PPL ..... 13

    C. Analisis Hasil..... 17

    D. Refleksi Kegiatan ..... 18

BAB III PENUTUP ..... 20

    A. Kesimpulan ..... 20

    B. Saran..... 20

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

## **ABSTRAK**

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengaplikasikan/menerapkan ilmu yang telah dipelajarinya di bangku perkuliahan. Pada saat PPL ini mahasiswa diberikan kesempatan untuk mengaplikasikan teori-teori tersebut sekaligus mencari ilmu secara empirik dan bersifat faktual, tidak sekedar teoritis seperti pada saat di perkuliahan.

Kegiatan PPL dapat bertujuan untuk memberikan pengalaman nyata dan langsung kepada mahasiswa sebagai calon pendidik, sehingga mahasiswa dapat menerapkan, mempersiapkan, dan mengembangkan kemampuannya sebagai pendidik. Kegiatan PPL ini dilaksanakan oleh mahasiswa kependidikan di Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) untuk melaksanakan pembelajaran PPL langsung pada lingkungan sekolah. Sekolah yang digunakan sebagai tempat praktik ini adalah SMK Negeri 1 Kalasan, yang dilaksanakan mulai dari tanggal 10 Agustus 2015 hingga tanggal 12 September 2015. Pelaksanaan PPL ini dilakukan dengan mengajar di kelas selama kegiatan pembelajaran di sekolah tersebut sesuai jadwal yang sudah ditentukan. Pengajaran di kelas pada kegiatan PPL ini diharapkan dapat dilakukan minimal 4 kali pertemuan, namun mahasiswa dapat melakukan kegiatan pengajaran di kelas lebih dari 4 kali pertemuan karena mengampu kelas X, XI, dan XII. Metode yang digunakan dalam pengajaran di kelas, antara lain observasi, demonstrasi, eksperimen, diskusi kelompok, penugasan, dan tanya jawab. Untuk mendukung kegiatan pembelajaran digunakan beberapa media, antara lain gambar, video, slide power point, beserta alat dan bahan yang digunakan dalam pembelajaran. Banyak kendala dan hambatan selama waktu dilaksanakannya PPL, diantaranya dalam pengelolaan kelas, peserta didik sulit untuk dikendalikan karena terlalu gaduh. Akan tetapi hal ini bukanlah merupakan hambatan yang berarti, karena memang perkembangan anak usia SMP sedang dalam proses pencarian jati diri.

Dengan adanya kegiatan PPL ini, mahasiswa mendapat bekal pengalaman dan gambaran nyata tentang kegiatan dalam dunia pendidikan khususnya di sekolah. Kegiatan PPL ini dapat terlaksana dengan lancar dan sukses berkat kerjasama dan kerja keras semua pihak. Dengan terselesaikannya kegiatan PPL ini diharapkan dapat tercipta tenaga pendidik yang profesional dan berkualitas.

Katakunci : PPL, SMK Negeri 1 Kalasan, pembelajaran

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Analisi Situasi**

SMK merupakan sekolah kejuruan yang mempersiapkan sumber daya manusia yang siap kerja, walaupun tidak menutup kemungkinan untuk melanjutkan kejenjang yang lebih tinggi. Pada era globalisasi ini tamatan-tamatan SMK sangat dibutuhkan, untuk itu secara tidak langsung SMK Negeri 1 Kalasan harus dapat mempersiapkan lulusan yang berkualitas. SMK Negeri 1 Kalasan merupakan salah satu sekolah kejuruan yang senantiasa mengikuti perkembangan pendidikan, oleh karena itu pendidikan di SMK Negeri 1 Kalasan harus maju.

Bagian ini dibutuhkan karena untuk mendapatkan data tentang kondisi baik fisik maupun non fisik yang ada di SMK N 1 Kalasan sebelum melaksanakan kegiatan PPL memiliki tujuan, yaitu menggali potensi dan kendala yang ada secara objektif dan nyata sebagai bahan acuan untuk merumuskan program kegiatan. Untuk itu, kami melakukan observasi sebelum pelaksanaan PPL. Adapun hasil yang kami peroleh dari kegiatan observasi kami adalah sebagai berikut :

#### **1. Kondisi Umum SMK N 1 Kalasan**

Sekolah ini merupakan salah satu sekolah di Kabupaten Kalasan yang digunakan sebagai lokasi PPL Universitas Negeri Yogyakarta tahun 2015 adalah SMK N 1 Kalasan. SMK Negeri 1 Kalasan yang beralamat di Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta.

#### **2. Kondisi Fisik Sekolah**

SMK Negeri 1 Kalasan yang terletak di dusun Randugunting, Tamanmartani, kecamatan Kalasan, kabupaten Sleman, DIY. Dibangun di atas tanah kurang lebih 1,6 hektar, dengan batas-batas sebagai berikut :

- a) Sebelah selatan : dusun Randugunting
- b) Sebelah timur : SMA Negeri 1 Kalasan
- c) Sebelah utara : Kantor Purbakala Bogem
- d) Sebelah barat : dusun Bugisan

SMK Negeri 1 Kalasan memiliki sarana dan prasarana, di antaranya :

- a.) Ruang kepala sekolah
- b.) Ruang Majelis
- c.) Ruang sidang
- d.) Ruang tata usaha
- e.) Ruang kantor guru

- f.) Ruang staf guru
- g.) Ruang BP
- h.) Ruang teori sebanyak 33 ruangan.
- i.) Ruang daskri
- j.) Pendopo (ruang pameran)
- k.) Ruang koperasi
- l.) Ruang perpustakaan
- m.) Ruang UKS
- n.) Ruang OSIS
- o.) Ruang bengkel
- p.) Ruang serbaguna (aula)
- q.) Mushola/Masjid
- r.) Kantin
- s.) Laboratorium komputer
- t.) Toilet
- u.) Tempat parkir
- v.) Pos satpam
- w.) Lapangan upacara
- x.) Ruang gudang
- y.) Ruang ISO
- z.) Ruang Kurikulum

Jurusan yang dimiliki oleh SMK Negeri 1 Kalasan terdiri dari tujuh (7)

jurusan, yaitu :

- a) Jurusan Kria Kayu
- b) Jurusan Kria Tekstil
- c) Jurusan Kria Logam
- d) Jurusan Kria Keramik
- e) Jurusan Kria Kulit
- f) Jurusan Akomodasi Perhotelan
- g) Jurusan Jasa Boga

Struktur organisasi SMK Negeri 1 Kalasan dibentuk untuk memudahkan jalannya kegiatan belajar mengajar. Struktur organisasi tersebut dibuat sesuai dengan kebutuhan sekolah. Jumlah guru dan karyawan yang bekerja di sekolah ini sebanyak 103 orang yaitu 81 guru tetap, 20 guru tidak tetap, 2 guru bantu, 20 karyawan tetap, serta 8 karyawan tidak tetap. Sedangkan jumlah murid yang di didik adalah sebanyak 966 siswa, yaitu 341 siswa kelas 1, 313 siswa kelas 2, dan 212 siswa kelas 3. Adapun struktur organisasi SMK Negeri 1 Kalasan adalah sebagai berikut:

a.) Kepala sekolah

Kepala sekolah bertanggung jawab sepenuhnya dalam kelancaran kegiatan belajar mengajar (PBM) dan kegiatan sekolah lainnya.

b.) Wakil kepala sekolah

Wakil kepala sekolah bertugas membantu tugas-tugas kepala sekolah yang membidangi beberapa bidang yaitu :

1. Wakil Kepala Sekolah Bidang Kurikulum
2. Wakil Kepala Sekolah Bidang Kesiswaan
3. Wakil Kepala Sekolah Bidang Sarana Prasarana
4. Wakil Kepala Sekolah Bidang Humas
5. Wakil Kepala Sekolah Bidang Ketenagakerjaan

c.) Pengelola perpustakaan

Pengelola perpustakaan bertanggung jawab atas kelancaran administrasi perpustakaan.

d.) Petugas bimbingan dan konseling

Petugas BP ini bertugas memberikan layanan kepada siswa yang membutuhkan pelayanan sikap dan perilaku.

e.) Guru

Seorang guru harus bisa mengelola proses kegiatan belajar mengajar (PBM), sehingga pelaksanaan PBM dapat berjalan dengan lancar.

f.) Kepala urusan tata usaha

Kepala urusan tata usaha ini bertugas melaksanakan urusan ketatausahaan sekolah dan mengurus segala administrasi sekolah.

g.) Kurikulum

Kurikulum adalah sejumlah pelajaran yang harus ditempuh dalam suatu jenjang pendidikan, sedangkan administrasi kurikulum adalah suatu proses kegiatan yang direncanakan dan diusahakan secara sengaja dalam membina suatu situasi belajar mengajar (*Broad Based Curriculum*) yang artinya kurikulum yang disajikan dengan memberi kemampuan-kemampuan dasar sehingga dapat memperkokoh dan menjadi basis kemampuan lanjutan.

h.) Administrasi/Kepegawaian.

Administrasi/Kepegawaian adalah segenap penataan yang bersangkutan dengan masalah untuk memperoleh dan mempergunakan tenaga di sekolah dengan seefisien mungkin demi tercapainya visi dan misi pendidikan yang diinginkan.

### **3. Potensi Siswa, Guru dan Karyawan**

Siswa di sekolah ini sebagian besar mempunyai minat pada bidang kerajinan dan pariwisata. Berhubungan dengan minat dan bakat siswa di atas, terbukti dari minat dan bakat tersebut siswa banyak menghasilkan prestasi, terutama prestasi dalam bidang Kerajinan.

Tenaga pendidik di SMK Negeri 1 Kalasan telah memiliki rasa profesionalisme sebagai seorang guru. Hal ini tampak pada kinerja para guru di sekolah tersebut. Sebagian besar guru telah menempuh strata 1 sarjana pendidikan. Dan para guru mengajar sesuai dengan bidang yang ditempuh pada saat memperoleh gelar sarjana. Guru yang mengajar di SMK Negeri 1 Kalasan berjumlah 103 orang guru. Kerjasama diantara guru, karyawan sebagai tim yang solid membuat sekolah SMK Negeri 1 Kalasan semakin berkualitas setiap tahunnya. Sementara itu, jumlah karyawan di SMK Negeri 1 Kalasan berjumlah 28 orang.

#### **a. Kegiatan Kesiswaan**

Kegiatan kesiswaan yang dilaksanakan di SMK Negeri 1 Kalasan adalah OSIS, kepramukaan, band, paduan suara, karawitan, Pecinta alam, mading, sepak bola, karate, bola basket, Komputer. Semua kegiatan itu dimaksudkan agar siswa mampu meningkatkan potensi dan bakat intelektualitasnya.

#### **b. Kondisi kedisiplinan**

Hasil observasi diperoleh data kondisi kedisiplinan di SMK Negeri 1 Kalasan adalah masuk sekolah jam efektif dimulai pukul 07.00 WIB. Pengawasan guru terhadap kedisiplinan siswa sudah baik. Namun demikian rasa kedisiplinan dari siswa sendiri masih perlu ditingkatkan karena ada sebagian kecil siswa yang masih terlambat masuk sekolah dan tidak rapi dalam berpenampilan sebagai siswa yang tertib. Sekolah mempunyai 4 seragam khusus bagi siswa.

1.) Senin, Selasa : Putih-abu-abu

2.) Rabu, Kamis : Hitam Putih

3.) Jumat : Kelas X memakai seragam Pramuka, kelas XI dan XII memakai seragam Batik.

4.) Sabtu : Batik

Jika dilihat dari segi kedisiplinan dalam berseragam, 95% siswa disiplin dan rapi dalam berpakaian seragam.

## **B. Perumusan Program & Rancangan Kegiatan PPL**

### **1. Rumusan Program PPL**

Program PPL mahasiswa jurusan Pendidikan Seni Kerajinan dilaksanakan mulai tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 12 September 2015. Program PPL ini merupakan bagian dari mata kuliah sebesar 3 SKS yang harus ditempuh oleh mahasiswa kependidikan. Materi yang ada yaitu program mengajar teori di kelas dengan dikontrol oleh guru pembimbing. Program PPL ini terdiri dari program mengajar dan diluar mengajar. Adapun rincian program PPL sebagai berikut:

a.) Tahap persiapan dikampus

1.) Mengambil dan menempuh mata kuliah *micro teaching* dengan nilai minimal “B+” dan telah menempuh 100 sks.

2.) Pembekalan PPL sebelum terjun ke sekolah dilaksanakan di UNY.

b.) Observasi Sekolah

Observasi sekolah dilaksanakan sebelum mahasiswa terjun ke sekolah yang telah ditunjuk oleh PPLMP untuk melaksanakan PPL. Observasi ini dilaksanakan pada tanggal 21 Februari 2015 dan 23 Februari 2015. Observasi ini dilaksanakan mahasiswa untuk memperoleh gambaran tentang pelaksanaan proses belajar mengajar di kelas, sekaligus memberikan gambaran mengenai sekolah menyangkut berbagai fasilitas yang dimilikinya untuk kelancaran penyusunan proposal kegiatan.

Adapun objek yang menjadi sasaran observasi antara lain:

1) Observasi perangkat PBM yang meliputi Satuan Pelajaran dan Pembelajaran (RPP).

2) Observasi proses pembelajaran yang meliputi membuka pembelajaran, penyajian materi, metode pembelajaran, penggunaan bahasa, penggunaan waktu, gerak, cara memotivasi siswa, teknik bertanya, teknik penguasaan kelas, penggunaan media, bentuk dan cara evaluasi dan menutup pelajaran.

c.) Praktik Mengajar

Praktik mengajar dilaksanakan oleh mahasiswa secara terbimbing dan mandiri. Kegiatan ini merupakan kegiatan inti dari seluruh rangkaian kegiatan PPL. Tujuan kegiatan ini agar mahasiswa memiliki keterampilan mengajar yang meliputi persiapan mengajar yaitu persiapan tertulis dan tidak tertulis, juga keterampilan melaksanakan proses pembelajaran di kelas yang mencakup membuka pelajaran, memberikan apersepsi,

menyajikan materi, keterampilan bertanya, memotivasi siswa pada saat mengajar, menutup pelajaran. Praktikan juga diharapkan dapat memberikan, mengoreksi, menilai dan mengevaluasi.

Sebelum mahasiswa PPL praktik mengajar, guru pembimbing memberi bimbingan dengan ketat. Mahasiswa membuat persiapan praktik mengajar misalnya pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP). Praktik persekolahan selain praktik mengajar, kegiatan PPL lainnya adalah praktik persekolahan yang meliputi administrasi persekolahan.

d.) Mengikuti kegiatan sekolah

Selain mengikuti kegiatan di atas, praktikan juga mengikuti kegiatan rancangan sekolah seperti upacara bendera hari besar dan hari Senin, kerja bakti, tadarusan, pendampingan kegiatan ekstrakurikuler.

e.) Penyusunan laporan

Setelah selesai melaksanakan praktik mengajar, mahasiswa diwajibkan menyusun laporan yang merupakan tugas akhir PPL.

f.) Penarikan Mahasiswa PPL

Setelah seluruh kegiatan PPL selesai dan laporan telah disusun, maka mahasiswa ditarik dari sekolah tempat melakukan PPL yang menandai berakhirnya seluruh kegiatan PPL



## **BAB II**

### **PERSIAPAN, PELAKSANAAN, HASIL, ANALISIS HASIL**

#### **A. PERSIAPAN**

Melakukan sesuatu tentunya harus melewati tahapan persiapan. Demikian pula dengan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang merupakan salah satu mata kuliah wajib bagi mahasiswa. Materi kegiatan PPL mencakup praktik mengajar terbimbing dan praktik mengajar mandiri sebagai lanjutan dari *microteaching*. Oleh karena itu, agar pelaksanaan PPL dapat berlangsung sesuai dengan rancangan program, maka perlu persiapan yang matang baik dari pihak mahasiswa, dosen pembimbing, sekolah, maupun instansi tempat praktik, guru pembimbing/instruktur, serta komponen lain yang terkait di dalamnya.

Untuk mempersiapkan calon guru dalam pelaksanaan PPL persiapan mutlak dilakukan. Persiapan tersebut berupa persiapan fisik maupun mental agar dapat mengatasi berbagai masalah dalam praktik.

Dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) sangat diperlukan persiapan yang sangat matang, diantaranya adalah:

##### **1. Pengajaran Mikro**

Pengajaran Mikro atau *mikroteaching* ini dilaksanakan dengan membentuk kelompok mikro yang sudah ditentukan oleh pihak jurusan di setiap masing-masing, biasanya setiap kelompok *micro teaching* terdiri dari 9 sampai 12 orang. *Microteaching* merupakan salah satu mata kuliah wajib tempuh untuk mahasiswa yang akan menjalankan mata kuliah PPL khususnya program studi pendidikan.

Pemberian mata kuliah ini bertujuan agar mahasiswa mendapatkan gambaran dalam bagaimana cara mengajar yang benar dengan melakukan persiapan yang ada. Mata pelajaran yang dipelajari di mata kuliah *microteaching* adalah mata pelajaran keahlian Kriya Tekstil yang telah tersusun dalam kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan (SMK).

Pelajaran yang dipelajari saat *microteaching* adalah mempelajari Silabus dimana mencakup pelajaran beberapa hal, diantaranya adalah:

##### **a.) Standar Kompetensi**

Kemampuan standar yang harus dimiliki oleh siswa sebagai hasil dari mempelajari materi-materi yang diajarkan.

##### **b.) Tujuan Pembelajaran**

Tujuan pembelajaran berfungsi untuk mengetahui ketercapaian hasil pembelajaran apakah sudah sesuai dengan apa yang telah dirumuskan.

c.) Sub Kompetensi

Sub Kompetensi yaitu kemampuan minimal yang harus dicapai oleh siswa dalam mempelajari mata pelajaran.

d.) Indikator

Indikator digunakan untuk mengetahui ketercapaian hasil pembelajaran.

e.) Materi Pokok Pembelajaran

Materi pokok pembelajaran ini mengikuti sikap, pengetahuan, dan keterampilan. Materi merupakan uraian singkat tentang bahan yang akan diajarkan dari sumber buku acuan, dan buku-buku yang berkaitan dengan pelajaran yang bersangkutan.

f.) Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran yaitu keseluruhan judul sub bab pokok materi yang akan diajarkan.

g.) Nilai Karakter

Dalam penyampaian materi disetiap indikator memuat nilai-nilai pendidikan karakter yang dapat diterapkan siswa.

h.) Penilaian

Penilaian berisi tentang guru memberikan nilai, baik itu tertulis, lisan atau praktik.

i.) Alokasi Waktu

Alokasi waktu adalah waktu yang digunakan dalam proses belajar mengajar.

j.) Sumber belajar

Sumber belajar adalah sumber yang digunakan dalam mencari materi yang akan diajarkan.

2. Pendaftaran

Sebelum melaksanakan program kuliah PPL mahasiswa wajib melakukan pendaftaran. Setiap mahasiswa wajib mendaftarkan diri sesuai peraturan Universitas dan Fakultas masing-masing. Pendaftaran dilakukan secara online yang kemudian dilanjutkan dengan pemilihan sekolah masing-masing.

3. Pemilihan Lokasi

Setelah melakukan pendaftaran, mahasiswa yang menempuh mata kuliah PPL berhak memilih tempat praktik sesuai dengan jurusan dan program studi mahasiswa.

#### 4. Observasi

Observasi lapangan merupakan persiapan yang paling penting sebelum melaksanakan program PPL. Pelaksanaan observasi mampu membantu mahasiswa dalam mendeskripsikan langkah yang harus diambil dalam mengajar di sekolah yang mereka pilih. Dengan terlaksananya persiapan observasi, maka mahasiswa akan mengetahui kondisi sekolah, cara mengajar guru, dan metode pembelajaran yang digunakan.

Observasi pembelajaran di kelas dilaksanakan oleh mahasiswa sesuai dengan jam mengajar guru pembimbing yang bertujuan untuk memberikan gambaran awal, pengetahuan dan pengalaman lapangan mengenai tugas guru, khususnya tugas mengajar dan mengatur siswa dalam pembelajaran.

Ada beberapa aspek yang perlu diamati oleh mahasiswa dalam kegiatan ini. beberapa aspek tersebut antara lain:

##### a) Perangkat pembelajaran

###### 1. Satuan pelajaran

Satuan pelajaran disusun sebagai acuan bahan ajar yang akan disampaikan untuk setiap sub kompetensi. Satuan pelajaran ini dibuat mahasiswa praktikan dengan memperoleh bimbingan dari guru pembimbing.

###### 2. Satuan acara pembelajaran

Satuan acara pembelajaran dibuat berdasarkan kurikulum 2013. Satuan acara pembelajaran ini dibuat sebagai acuan dalam pembuatan satuan pembelajaran. Mahasiswa praktikan membuat satuan acara pembelajaran yang kemudian dikonsultasikan dengan guru pembimbing, apakah satuan acara pembelajaran yang telah dibuat telah sesuai dengan kurikulum atau masih perlu adanya perbaikan.

##### b) Proses pembelajaran

Adapun obyek pembelajaran yang diamati dalam aspek ini antara lain:

###### 1) Membuka pelajaran

Proses pembelajaran SMK Negeri 1 Kalasan dimulai pada pukul 07.00-14.20, guru membuka pelajaran dimulai dengan salam, menyuruh ketua kelas untuk memimpin berdoa, menyanyikan Lagu Kebangsaan Indonesia Raya bersama, melakukan tadarus Al-Qur'an bersama, melakukan presensi, dan menyampaikan tujuan pembelajaran secara jelas.

2) Penyajian materi

Dalam menyajikan materi, guru cukup menguasai materi, materi juga disajikan dengan runtut, jelas dan lancar. Materi yang digunakan sebagian besar diambil dari buku yang menjadi sumber belajar.

3) Metode pembelajaran

Dalam pelaksanaan mengajar metode pembelajaran yang digunakan yaitu dengan menerapkan metode ceramah, *Inquiry*, diskusi, dan tanya jawab. Dalam pemberian materi diupayakan kondisi siswa dalam keadaan tenang dan kondusif agar memudahkan semua siswa dalam memahami pelajaran yang disampaikan. Sebelum praktikan menjelaskan materi, siswa diberikan bacaan yang terkait materi agar siswa dapat mengidentifikasi dan memahami bacaan tersebut. Hal ini bertujuan untuk mengasah kemampuan berpikir siswa menjadi lebih baik. Kemudian pada pertengahan proses pembelajaran dalam penyampaian materi, praktikan menggunakan metode Tanya jawab dengan siswa. praktikan memberikan pertanyaan, kemudian siswa yang ingin menjawab diwajibkan untuk mengangkat tangan. Apabila siswa dapat menjawab, maka siswa tersebut mendapat nilai. Hal ini bertujuan untuk menguji tingkat pemahaman siswa terhadap materi yang diajarkan. Pada akhir pembelajaran, praktikan memberikan kesempatan kepada siswa untuk menyampaikan pertanyaan apabila ada penjelasan yang kurang dipahami. Praktikan akan menjelaskan bagian tersebut secara terperinci lagi.

4) Penggunaan bahasa

Menggunakan bahasa Indonesia sebagai pengantar pelajaran, namun masih ada sebagian yang masih menggunakan bahasa daerah waktu itu.

5) Penggunaan waktu

Penggunaan waktu efektif, tidak ada waktu terbuang.

6) Gerak

Gerak guru baik karena guru tidak hanya diam di tempat saja, tetapi berdiri dan berjalan untuk memberikan arahan dan bimbingan kepada siswa.

7) Cara memotivasi siswa

Guru mendatangi siswa yang rebut atau diam dengan menggunakan kata-kata yang penuh dengan motivasi. Guru selalu meyakinkan dan menasehati siswa bahwa mereka dapat menyerap pelajaran dengan baik jika rajin memperhatikan.

8) Teknik bertanya

Pertanyaan berkaitan dengan materi yang disampaikan dalam bentuk lisan dan mengarahkan siswa untuk berpikir kritis.

9) Teknik penguasaan kelas

Guru menguasai kelas dengan baik siswa penuh dengan antusias untuk mengikuti pelajaran.

10) Penggunaan media

Dalam pembelajaran guru menggunakan media pembelajaran, diantaranya yaitu *powerpoint* materi pelajaran dan LCD.

11) Bentuk dan cara evaluasi

Evaluasi diberikan dengan memberikan pertanyaan secara lisan dan langsung dijawab oleh siswa.

12) Menutup pelajaran

Memberikan sedikit ulasan dan menyuruh ketua untuk memimpin menyanyikan lagu daerah yang kemudian disusul dengan doa. Sebelum keluar kelas memberikan motivasi kembali kepada siswa.

13) Perilaku siswa

Pada dasarnya, para siswa di SMK Negeri 1 Kalasan cukup baik dan sopan. Jika ada yang kurang sopan dan kurang baik itu hanya sebagian kecil saja.

5. Pembekalan

Pembekalan diwajibkan untuk semua mahasiswa yang akan melaksanakan PPL. Pembekalan dilakukan pada tanggal 3 Agustus 2015 sebelum penerjunan mahasiswa ke lokasi PPL. Materi yang disampaikan mengenai matriks PPL, penyusunan Laporan PPL, dan beberapa solusi apabila mahasiswa ditempat PPL mendapatkan masalah, serta sanksi yang akan diberikan apabila melakukan kesalahan.

6. Penerjunan Mahasiswa PPL di SMK N 1 Kalasan

Penerjunan mahasiswa PPL di SMK N 1 Kalasan dilakukan pada tanggal 10 Agustus 2015. Penerjunan ini dihadiri oleh: Dosen Pembimbing

Lapangan PPL UNY 2015, Kepala Sekolah SMK N 1 Kalasan, Wakil Kepala Sekolah serta 20 orang Mahasiswa PPL UNY 2015.

## **B. PELAKSANAAN PPL (PRAKTIK TERBIMBING DAN MANDIRI)**

### **1. Praktik mengajar**

Dalam praktik mengajar di kelas setiap praktikan dibimbing oleh seorang guru. Materi yang disampaikan praktikan di kelas disesuaikan dengan apa yang diajarkan oleh guru pembimbing. Sebelum mengajar, mahasiswa PPL dianjurkan untuk membuat satuan pembelajaran (SP), rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP), membuat media pembelajaran yang dapat menunjang pembelajaran di kelas. Selain itu mahasiswa juga harus menyiapkan diri dengan materi pelajaran agar proses belajar mengajar berjalan dengan lancar. Praktik mengajar di kelas tersebut terdiri dari dua macam yaitu terbimbing dan mandiri.

#### **a) Praktik mengajar secara terbimbing.**

Dalam kegiatan ini mahasiswa praktikan belum mengajar secara penuh, baik dalam penyampaian materi, penggunaan metode maupun pengelolaan kelas tetapi masih dalam pengawasan guru pembimbing. Praktik mengajar terbimbing bertujuan agar mahasiswa praktikan dapat menguasai materi pelajaran secara baik dan menyeluruh baik dalam metode pengajaran maupun PBM lainnya. Di samping itu juga praktikan perlu mempersiapkan diri dari segi fisik maupun mental dalam beradaptasi dengan siswa. Dengan demikian mahasiswa praktikan dapat mengetahui kondisi kelas yang meliputi perhatian dan minat siswa, sehingga mahasiswa praktikan mempunyai persiapan yang matang dan menyeluruh untuk praktik mengajar.

#### **b.) Praktik mengajar mandiri.**

Setelah mahasiswa mengajar secara terbimbing maka guru pembimbing memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengajar secara mandiri. Dalam kegiatan ini mahasiswa bertanggung jawab sepenuhnya terhadap jalannya PBM di kelas, tetapi guru pembimbing tetap memonitoring jalannya PBM di kelas dengan tujuan agar guru pembimbing mengetahui apabila mahasiswa praktikan masih ada kekurangan dalam kegiatan mengajarnya.

Kegiatan proses belajar mengajar di kelas meliputi:

##### **1.) Membuka pelajaran:**

(a.) Membuka pelajaran dengan salam

- (b.) Berdo'a
- (c.) Menyanyikan lagu kebangsaan Indonesia Raya
- (d.) Tadarus Al-Qur'an
- (e.) Presensi
- (f.) Apersepsi
- (g.) Tujuan pembelajaran

## 2.) Inti

### **Proses Pembelajaran Teori**

#### (a.) Menyampaikan Materi Pelajaran

Agar menyampaikan materi dapat berjalan lancar maka guru harus menciptakan suasana kondusif yaitu suasana yang tidak terlalu tegang tetapi juga tidak terlalu santai. Metode yang digunakan dalam penyampaian materi adalah dengan ceramah, diskusi, dan tanya jawab.

#### (b.) Metode Pembelajaran

Dalam pelaksanaan pembelajaran yang telah menerapkan Kurikulum 2013, maka metode pembelajaran yang digunakan adalah metode yang memberikan kesempatan kepada siswa untuk mencari informasi tentang materi yang disampaikan. Beberapa metode yang digunakan dalam kegiatan belajar mengajar dengan menerapkan kurikulum 2013 adalah metode *jigsaw*, *made a match*, *inquiry*, dan metode tanya jawab.

#### (c.) Penggunaan Bahasa

Bahasa selama praktik mengajar adalah bahasa Jawa dan bahasa Indonesia.

#### (d.) Penggunaan Waktu

Waktu dialokasikan untuk membuka pelajaran, menyampaikan materi, diskusi, tanya jawab, serta menutup pelajaran.

#### (e.) Gerak

Selama di dalam kelas, praktikan berusaha untuk tidak selalu di depan kelas. Akan tetapi, berjalan ke arah siswa dan memeriksa pekerjaan mereka untuk mengetahui secara langsung apakah mereka sudah paham tentang materi yang sudah disampaikan.

#### (f.) Cara Memotivasi Siswa

Cara memotivasi siswa dalam penyampaian materi dilakukan dengan pertanyaan-pertanyaan *reward* serta memberi kesempatan kepada siswa untuk berpendapat.

(g.) Teknik Bertanya

Teknik bertanya yang digunakan adalah dengan memberi pertanyaan terlebih dahulu kemudian memberi kesempatan siswa untuk menjawab pertanyaan tersebut. Akan tetapi, jika belum ada yang menjawab maka praktikan menunjuk salah satu siswa untuk menjawab.

(h) Teknik Penguasaan Kelas

Teknik penguasaan kelas yang dilakukan oleh praktikan adalah dengan berjalan berkeliling kelas. Dengan demikian diharapkan praktikan bisa memantau apakah siswa itu memperhatikan dan bisa memahami apa yang sedang dipelajari.

(i) Bentuk dan Cara Evaluasi

Hal ini dilakukan untuk mengetahui sejauh mana pemahaman siswa terhadap materi yang telah disampaikan. Evaluasi dilakukan setelah selesai menyampaikan materi secara keseluruhan berupa ujian.

(j.) Menutup Pelajaran

Sebelum pelajaran berakhir yang dilakukan seorang guru adalah :

- (1.) Menyimpulkan materi yang di ajarkan
- (2.) Pemberian tugas
- (3.) Memberikan pesan dan saran
- (4.) Menyanyikan lagu daerah
- (5.) Berdo'a dan mengakhiri pelajaran

Begitu pula saat mengajar kelas praktik, praktikan harus melakukan:

1.) Membuka pelajaran

- a) Membuka pelajaran dengan salam
- b) Berdo'a
- c) Menyanyikan lagu kebangsaan Indonesia Raya
- d) Tadarus Al-Qur'an
- e) Presensi
- f) Apersepsi
- g) Tujuan pembelajaran

2.) Pokok pelajaran

- (a.) Praktikan atau guru mendemonstrasikan sekilas mengenai praktik yang akan dilakukan.
- (b.) Siswa mempraktikkan sendiri tugas yang akan dibuat.
- (c.) Guru atau praktikan memantau dan membimbing siswa jika menemukan kesulitan.



### 3.) Menutup pelajaran

Sebelum pelajaran berakhir yang dilakukan seorang guru adalah :

- (a.) Memberikan nilai untuk hasil praktik siswa.
- (b.) Guru atau praktikan memastikan bahwa peralatan dan kondisi bengkel/dapur dalam keadaan bersih.
- (c.) Guru atau praktikan melakukan evaluasi atas hasil praktik.
- (d.) Menyanyikan lagu daerah
- (e.) Berdo'a dan menutup pelajaran.

### c.) Umpan balik dari pembimbing

Setelah KBM berlangsung, guru mengevaluasi sebagai umpan balik terhadap mahasiswa praktikan dengan memberikan arahan, bimbingan mengenai kekurangan-kekurangan dari praktikan selama PBM. Hal ini bertujuan sebagai bahan perbaikan untuk meningkatkan kualitas proses pembelajaran selanjutnya. Umpan balik yang diberikan kepada mahasiswa praktikan ada dua tahap yaitu :

#### 1.) Sebelum praktik mengajar

Pada tahap ini guru pembimbing memberikan arahan dalam menyusun persiapan KBM dan persiapan sikap, tingkah laku serta persiapan mental untuk mengajar.

#### 2.) Sesudah praktikan mengajar

Pada tahap ini guru pembimbing memberikan evaluasi, arahan, dan saran-saran terhadap mahasiswa praktikan setelah PBM selesai sehingga mahasiswa dapat lebih baik dalam pertemuan berikutnya.

### d.) Evaluasi Belajar Mengajar

Hasil proses pembelajaran dapat diukur dengan evaluasi sehingga dapat diketahui sejauh mana tujuan pembelajaran yang telah diprogramkan dapat tercapai. Hal ini dapat dilihat dari hasil belajar siswa yang diukur dengan nilai-nilai yang mereka peroleh. Evaluasi yang dilakukan selama praktik mengajar yaitu evaluasi belajar mengajar.

## C. Analisis Hasil

### 1. Analisis Hasil Pelaksanaan

Selama pelaksanaan PPL, mahasiswa memperoleh banyak hal tentang bagaimana cara menjadi seorang guru yang profesional, beradaptasi dengan lingkungan sekolah baik guru, karyawan, siswa maupun dengan sekolah, dan bagaimana cara pelaksanaan kegiatan persekolahan lainnya disamping mengajar. Adapun secara terperinci hasil PPL adalah sebagai berikut:

Praktik mengajar di kelas telah selesai dilaksanakan oleh mahasiswa sesuai dengan jadwal yang direncanakan. Dari pelaksanaan praktek mengajar tersebut, mahasiswa memperoleh pengalaman mengajar yang akan membentuk keterampilan dan keprofesionalan seorang calon guru. Selain itu, pengenalan kondisi siswa bertujuan agar calon guru siap terjun ke sekolah pada masa yang akan datang.

Berdasarkan hasil praktik mengajar di kelas dapat disampaikan beberapa hal sebagai berikut :

- a. Konsultasi secara berkesinambungan dengan guru pembimbing sangat diperlukan demi lancarnya pelaksanaan mengajar. Hal-hal yang dapat dikonsultasikan dengan guru pembimbing, baik RPP, materi, metode maupun media pembelajaran yang paling sesuai dan efektif dilakukan dalam pembelajaran kelas.
- b. Metode yang disampaikan harus bervariasi sesuai dengan tingkat pemahaman dan daya konsentrasi.
- c. Praktikan dapat mengelola kelas dan membuat suasana yang kondusif dalam belajar.
- d. Praktikan dapat mengembalikan situasi menjadi kondusif lagi bila ada peserta didik yang menimbulkan masalah (ramai, mengganggu teman,dll).
- e. Memberikan evaluasi dapat menjadi umpan balik dari peserta didik untuk mengetahui seberapa banyak materi yang telah disampaikan dapat diserap oleh peserta didik.

#### **D. Refleksi Hasil Kegiatan**

Sebelum mengajar praktikan menyusun Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang dikonsultasikan kepada guru pembimbing terlebih dahulu. Dalam melaksanakannya ada faktor pendukung dan faktor penghambat kelancaran proses KBM yaitu:

##### **1. Faktor Pendukung**

Pelaksanaan praktik mengajar baik mengajar terbimbing maupun mandiri ada beberapa faktor pendukung yang dapat memperlancar proses belajar antara lain faktor pendukung yang berasal dari guru pembimbing, siswa dan sekolah. Guru pembimbing memberikan keleluasaan praktik untuk memberikan ide dan gagasan dalam hak praktik mengajar, mengelola kelas bahkan evaluasi kemudian guru pembimbing memberikan saran dan kritik serta perbaikan dalam praktik mengajar. Faktor pendukung yang berasal dari siswa adalah kemauan dan kesungguhan siswa dalam mengikuti pelajaran.

Faktor pendukung dari sekolah adalah sarana dan prasarana perpustakaan yang dapat digunakan siswa untuk melengkapi referensi khususnya buku Bahasa Indonesia.

## 2. Faktor Penghambat

Selama praktikan melakukan proses belajar mengajar tidak banyak mengalami hambatan karena semua pihak yang terlibat dalam proses belajar mengajar di kelas sangat mendukung dan berperan serta dalam keberhasilan praktikan dalam mengajar di kelas. Hanya masalah kemampuan dasar siswa untuk menyerap materi masih sangat rendah. Oleh karena itu materi yang diberikan harus sesuai dengan kemampuan dan lingkungan siswa.

### **BAB III PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK N 1 Kalasan yang meliputi praktik pengajaran dan praktik persekolahan, berdasarkan pengalaman baik secara langsung maupun tidak langsung maka praktikan dapat mengambil kesimpulan sebagai berikut :

1. PPL merupakan kegiatan terpadu antara teori dan praktik serta pengembangan lebih lanjut dari mata kuliah yang bermanfaat bagi praktikan sesuai dengan bidang studi yang diambil. Dengan adanya PPL membantu praktikan dalam mengenal situasi dan kondisi lingkungan pendidikan yang akan dihadapi dimasa yang akan datang.
2. Kegiatan PPL merupakan tempat untuk memberikan bekal bagi mahasiswa (calon pendidik) tentang bagaimana menjadi pendidik yang berdedikasi dan loyal.
3. Kemampuan menyampaikan ilmu dari pendidik kepada peserta didik merupakan inti dari proses pembelajaran dimana pendidikan menggunakan nilai-nilai moral.
4. Persiapan merupakan hal yang sangat penting. Pendidik harus memiliki kesiapan mengajar baik materi, mental, kepribadian, maupun penampilan selain modal ilmu yang telah dikuasai dengan baik sebagai syarat utama.
5. Penguasaan materi dan manajemen kelas merupakan hal yang sangat penting dalam rangka proses pembelajaran.
6. Pendidik harus terus memiliki tekad belajar dan menggali pengalaman dari berbagai pihak pada proses pembelajaran.
7. Praktikan dapat berinteraksi dan beradaptasi dengan seluruh keluarga besar SMK N 1 Kalasan yang akan berguna bagi praktikan dikemudian hari untuk memasuki dunia kerja yang sesungguhnya.

#### **B. Saran**

1. Bagi Pihak Sekolah
  - a. Sarana dan prasarana yang dimiliki sekolah sudah cukup lengkap dan hendaknya dimanfaatkan lebih baik lagi serta perawatan yang baik.
  - b. Disiplin dikalangan warga SMK N 1 Kalasan harus ditingkatkan agar pembelajaran dapat tercapai sesuai dengan tujuan yang direncanakan.

2. Bagi Pihak LPPMP UNY

- a. Untuk pihak LPPMP, dalam melaksanakan pembekalan dan *micro teaching* hendaknya dipersiapkan lebih matang, baik dari segi tempat, jumlah mahasiswa maupun waktunya.
- b. Perlu adanya koordinasi yang lebih baik lagi dalam penanganan kegiatan PPL

3. Bagi Pihak Mahasiswa

Mampu menjaga nama baik almamater dan kekompakkan antar anggota tim PPL.

## DAFTAR PUSTAKA

- Rohmad Wahab, dkk. 2015. *Panduan PPL 2015*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- TIM PPL UNY. 2015. *Panduan PPL 2015*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ibid. 2015. *101 Menjadi Guru Sukses*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ibid. 2015. *Pengajaran Mikro*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

# LAMPIRAN



**FORMAT OBSERVASI  
PEMBELAJARAN DI KELAS DAN  
OBSERVASI PESERTA DIDIK**

NPma. 1
untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA MAHASISWA :Retno Fauziyah      PUKUL                      : 09.00 WIB  
NO. MAHASISWA    :12511241008      TEMPAT PRAKTIK : SMK N 1 KALASAN  
TGL. OBSERVASI     : 21-23 Februari 2015  
FAK/JUR/PRODI      : FT/PTTB/Pend Teknik Boga

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
A	Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum	Kurikulum 2013
	2. Silabus	Menggunakan silabus dari pemerintah sesuai kurikulum 2013
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP).	Menggunakan format RPP sesuai dngan kurikulum 2013
B	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Membuka pelajaran dengan mengucapkan salam
	2. Penyajian materi	Guru menyajikan materi dengan cara menjelaskan materi.
	3. Metode pembelajaran	Diskusi informatif
	4. Penggunaan bahasa	Bahasa yang digunakan adalah bahasa Indonesia formal tetapi disampaikan dengan santai.
	5. Penggunaan waktu	Waktu pembelajaran hanya satu jam pelajaran tetapi digunakan dengan efektif
	6. Gerak	Bergerak dengan luwes dan tidak melakukan gerakan-gerakan



		yang aneh.
	7. Cara memotivasi siswa	Cara memotivasi siswa dengan menanyakan materi yang sudah dipelajari sebelumnya dan memberikan contoh-contoh nyata pada kehidupan sehari-hari
	8. Teknik bertanya	Guru bertanya dengan pertanyaan terbuka, jadi siswa bisa menjawab dengan bahasanya sendiri tetapi dalam konteks yang sama
	9. Teknik penguasaan kelas	Menguasai kelas dengan cara berbaur dengan siswa, sehingga siswa tidak segan untuk bertanya tentang hal-hal yang mereka ingin tahu atau belum jelas. Guru juga jadi mudah mengarahkan siswa untuk diajak belajar karena sudah akrab.
	10. Penggunaan media	Menggunakan power point agar siswa tidak bosan dengan hanya mendengar saja.
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Mengerjakan soal latihan
	12. Menutup pelajaran	Menutup salam dengan menyampaikan kesimpulan dari pembelajaran dan mengingatkan siswa untuk mengerjakan tugas.
<b>C</b>	<b>Perilaku siswa</b>	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	Perilaku siswa di dalam kelas sopan.  Awalnya siswa ramai saat guru masuk kelas, akan tetapi setelah diberi waktu untuk menyiapkan dirinya untuk belajar, siswa diam dan memperhatikan intruksi dari guru.
	2. Perilaku siswa di luar kelas	Perilaku siswa di luar kelas sopan, saat bertemu dengan guru tetap menyapa.

Yogyakarta, 23 Februari 2015

Guru Mata Pelajaran



Dra. Dwi Lestari Iriani

NIP. 19640801 198903 2 009

Mahasiswa PPL



Retno Fauziah

NIM. 12511241008



## FORMAT OBSERVASI KONDISI SEKOLAH\*)

NPma.2

untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK N 1 Kalasan  
ALAMAT SEKOLAH : Kalasan, Sleman  
TANGGAL : 21-23 Februari 2015  
NAMA MHS. : RETNO FAUZIYAH  
NOMOR MHS. : 12511241008  
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/PEND T BOGA

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Keterangan
1	Kondisi fisik sekolah	<ul style="list-style-type: none"><li>- Kondisi terawat dan terjaga kebersihannya.</li><li>- Kondisi gedung dan bengkel kerja terawat.</li><li>- Sarana dan fasilitas umum memadai dan terjaga dengan baik.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Semua warga sekolah berpartisipasi aktif dalam menjaga lingkungan sekolah.</li><li>- Setiap minggu pertama, kedua, dan ketiga diadakan kegiatan bersih sekolah setiap hari Jumat yang disebut dengan Jumat Bersih.</li><li>- Setiap hari pegawai kebersihan membersihkan gedung.</li><li>- Ruang aula dan ruang sidang walaupun tidak setiap hari digunakan juga dibersihkan.</li><li>- Ruangan tersebut memiliki beberapa fasilitas pendukung, misalnya LCD, meja, kursi, dan AC.</li><li>- Setiap bengkel kerja memiliki pegawai kebersihan yang bertanggung jawab pada kebersihan ruangan dan peralatan kerja.</li><li>- Fasilitas parkir</li></ul>

		<ul style="list-style-type: none"><li>- Penataan sekolah dan ruang kerja sudah baik.</li></ul>	<p>sekolah memadai dan ada petugas yang merapikan dan menjaga kendaraan siswa.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Kondisi fasilitas toilet memadai dan terjaga kondisinya.</li><li>- Penataan ruang guru sudah baik dengan memberi tambahan kursi tamu, meja, papan tulis, dan lemari di bagian depan ruang guru.</li><li>- Ruang guru memiliki tiga pintu, satu pintu di depan, satu pintu di ujung depan, dan satu pintu di ujung bagian belakang.</li><li>- Setiap guru memiliki meja dan kursi di ruang guru.</li><li>- Penataan di ruang sidang sudah rapi dengan meja dan kursi yang tertata.</li><li>- Di setiap meja terdapat stopkontak yang diletakkan di dalam kotak yang bisa dibuka agar kondisi meja tetap rapi.</li></ul>
2	Potensi siswa	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mengalami peningkatan animo pendaftaran peserta didik di setiap tahun ajaran baru.</li><li>- Banyak siswa yang mendapat penghargaan.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Baik penghargaan di tingkat provinsi maupun nasional yang diselenggarakan oleh pemerintah maupun lembaga swasta.</li></ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jurusan Jasa Boga tergolong jurusan yang masih baru namun sudah menorehkan berbagai prestasi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mendapat juara Lomba Kompetensi Siswa oleh Kriya Kulit dan Kriya Logam yang secara otomatis akan mewakili Indonesia dalam kompetisi antar negara.</li> <li>- Terbukti dengan adanya kerja sama dengan berbagai negara, mendapat juara dalam Lomba Kompetensi Siswa.</li> </ul>
3	Potensi guru	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sekolah melaksanakan program <i>Teaching Factory</i>.</li> <li>- Guru diwajibkan untuk 6 hari kerja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Merupakan salah satu program yang mengadopsi dan mengambil materi dari perusahaan yang diolah untuk dibelajarkan di sekolah.</li> <li>- Oleh karena itu, ada sebagian guru yang diterjunkan ke dunia industri.</li> <li>- Guru biasanya proaktif apabila ada undangan pelatihan dari pusat atau magang, salah satunya di P4TK.</li> <li>- Dalam satu tahun, sekolah mengirim guru untuk diklat hampir 117 kali.</li> <li>- Selain itu, sekolah mengadakan diklat secara mandiri dengan biaya Rp500.000,00 untuk setiap orang.</li> <li>- Setiap minggu guru harus menempuh 24 jam pelajaran dengan minimal 37.5 jam berada di</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Semua guru sudah sarjana.</li> <li>- Sekolah memiliki 98 guru.</li> <li>- Guru berasal dari berbagai daerah.</li> <li>- Guru memiliki berbagai macam prestasi.</li> <li>- Guru sudah memiliki laptop.</li> <li>- Guru sudah memiliki kemampuan yang memadai untuk mengajar KBM.</li> </ul>	<p>sekolah.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Guru yang kekurangan jam untuk mengajar, mengambil jam tambahan di sekolah lain.</li> <li>- Sekolah juga memiliki beberapa guru dari sekolah lain yang mengambil jam tambahan.</li> <li>- Guru sudah berpangkat S1 dan S2, namun belum ada yang S3.</li> <li>- Terdiri dari guru PNS dan guru tidak tetap.</li> <li>- Guru berasal dari Gunung Kidul, Minggir, Kulon Progo, Solo, Cilacap, dan daerah lain.</li> <li>- Prestasi guru antara lain penghargaan Internasional, penghargaan guru berprestasi, penghargaan acara pameran karya, juaran dalam kompetisi maupun perlombaan, juara dalam lomba poster, dan lain-lain.</li> <li>- Walaupun jurusan Jasa Boga tergolong jurusan baru, namun empat guru sudah menjadi PNS.</li> <li>- Dengan dimilikinya laptop, guru mengajar dengan menggunakan <i>power point</i> dan guru bisa mengoperasikan LCD.</li> </ul>
--	--	---	---

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Guru sudah mengajar sesuai kompetensi yang dimiliki. Jika ada guru yang kurang sesuai, sekolah akan mengadakan pemerataan.</li> </ul>
4	Potensi karyawan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Karyawan berjumlah 26 orang.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Terdiri dari 5 orang PNS dan 21 orang PTT (Pegawai Tidak Tetap).</li> <li>- Sekolah mengajukan pegawai PTT ke Dinas supaya diangkat menjadi PNS.</li> <li>- Karyawan sekolah minimal berijazah SMA dengan disertai kompetensi yang dibutuhkan.</li> </ul>
5	Fasilitas KBM, media	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fasilitas KBM memadai.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Setiap kelas memiliki LCD, laptop, dan speaker.</li> <li>- Akan tetapi, karena guru sudah memiliki laptop masing-masing maka laptop kelas digunakan untuk keperluan lain dan sebagian disimpan.</li> <li>- Mempunyai 27 ruang kelas dengan 24 ruang sudah efektif digunakan dan 3 ruang masih dalam tahap pembangunan.</li> <li>- Kondisi ruang kelas nyaman dan kondusif.</li> <li>- Perawatan LCD yang kurang memadai mengakibatkan ada beberapa LCD yang rusak.</li> </ul>
6	Perpustakaan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sekolah memiliki</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perpustakaan</li> </ul>

		perpustakaan yang dikelola dengan baik.	<p>dikelola oleh pegawai yang lulus sarjana.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pembukuan dan data buku dikelola dengan baik.</li> <li>- Koleksi buku cukup banyak, mulai dari majalah, Koran, novel, bacaan, buku penunjang, dan lain-lain.</li> <li>- Terdapat meja dan kursi yang dapat digunakan siswa untuk membaca buku di perpustakaan.</li> <li>- Suasana ruangan nyaman dan kondusif untuk membaca buku.</li> </ul>
7	Laboratorium	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Setiap jurusan memiliki laboratorium/bengkel masing-masing.</li> <li>- Fasilitas laboratorium kurang memadai.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Laboratorium kriya kayu, kriya tekstil, kriya keramik, dan kriya logam berada di kompleks sekolah yang ada di selatan.</li> <li>- Laboratorium kriya kulit, jasa boga, dan akomodasi perhotelan ada di kompleks sekolah bagian utara.</li> <li>- Laboratorium Akomodasi Perhotelan berupa hotel dengan standar yang baik.</li> <li>- Fasilitas kurang memadai untuk digunakan siswa.</li> <li>- Alat manual sudah memadai, tetapi untuk alat mesin kurang memadai.</li> <li>- Perawatan alat tidak berkala yang menyebabkan</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Selain laboratorium jurusan, sekolah juga memiliki laboratorium komputer.</li> </ul>	<p>beberapa alat mengalami kerusakan atau tidak bisa digunakan dengan baik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sekolah memiliki tiga laboratorium komputer dengan jumlah komputer yang memadai untuk setiap siswa.</li> <li>- Salah satunya terkonsep dengan empat meja yang dijadikan satu dengan kursi putar.</li> <li>- Setiap siswa memiliki <i>username</i> dan kode masing-masing.</li> </ul>
8	Bimbingan konseling	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Struktur organisasi yang digunakan adalah telah terintegrasi dengan warga sekolah yang lain.</li> <li>- Pembuatan program BK mengacu padu Kurikulum 2013.</li> <li>- BK memiliki jam masuk kelas yaitu 1 jam mata pelajaran (45 menit) setiap minggunya.</li> <li>- Terdapat fasilitas untuk menunjang layanan BK.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Personil yang terlibat dalam penanganan BK berjumlah 5 orang guru BK, terdiri dari satu orang sebagai koordinator guru BK dan 4 guru BK.</li> <li>- Pembuatan program BK mengacu padu Kurikulum 2013 yaitu dibuat tiap semester, dibuat pula program tiap bulan dan minggu.</li> <li>- Fasilitas untuk menunjang layanan BK antara lain ruang BK yang di dalamnya terdapat ruang kerja, ruang konseling, ruang bimbingan kelompok, lemari arsip, meja, kursi,</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Layanan Bimbingan dan Konseling yang dilaksanakan meliputi 4 bidang.</li> <li>- BK juga melayani masalah yang dihadapi siswa.</li> <li>- Untuk kelanjutan studi atau karir BK menyediakan informasi mengenai perguruan tinggi maupun penyaluran pekerjaan.</li> <li>- Dalam pelaksanaan bimbingan dan konseling, guru BK bekerja sama dengan polisi, BKKBN, BNN, dan Psikolog.</li> </ul>	<p>komputer dan ruang tamu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Layanan Bimbingan dan Konseling yang dilaksanakan meliputi 4 bidang yaitu layanan pribadi, layanan sosial, layanan belajar, dan layanan karir.</li> <li>- Masalah yang dihadapi siswa antara lain masalah keluarga, masalah belajar terkait dengan pemilihan jurusan yang kurang tepat, dan masalah dengan pacar.</li> <li>- BK juga membantu siswa dalam pencarian beasiswa pendidikan.</li> </ul>
9	Bimbingan belajar	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sekolah memiliki bimbingan belajar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diantaranya dengan mengadakan kegiatan les sore atau jam tambahan untuk siswa yang kurang memahami materi yang disampaikan.</li> </ul>
10	Ekstrakurikuler (pramuka, PMI, basket, drumband, dsb)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sekolah memiliki berbagai macam kegiatan ekstrakurikuler.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diantaranya yaitu PMR, Pecinta Alam, Rohis, Seni Tari, Karate, Taekwondo, Bahasa Jerman, Bola Voly, Bola Basket.</li> <li>- Semua fasilitas kegiatan ekstrakurikuler lengkap, memadai dan dalam keadaan baik.</li> <li>- Siswa sangat</li> </ul>

			antusias dalam mengikuti kegiatan ekstrakurikuler di sekolah.
11	Organisasi dan fasilitas OSIS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisasi OSIS berjalan dengan baik.</li> <li>- Struktur organisasi terkelola dengan baik.</li> <li>- Kegiatan rutin terlaksana dengan baik.</li> <li>- Semua sarana dan prasarana memadai dan dalam kondisi yang baik.</li> <li>- Selalu ada perekrutan anggota baru di setiap tahun ajaran baru.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Siswa sangat bertanggung jawab pada apa yang menjadi tugasnya.</li> <li>- Setiap siswa menjalin komunikasi dan kerja sama yang baik.</li> <li>- Diantaranya yaitu kegiatan Kartinian, kegiatan <i>classmeeting</i>.</li> </ul>
12	Organisasi dan fasilitas UKS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisasi berjalan dengan baik.</li> <li>- Obat-obatan dan fasilitas tersedia dengan lengkap di ruang UKS.</li> <li>- Di setiap jurusan juga dilengkapi dengan obat-obatan apabila terjadi kecelakaan kerja atau jika ada siswa yang sakit.</li> <li>- Bekerja sama dengan instansi kesehatan.</li> <li>- Namun, saat ini ruangan berkurang karena adanya desakan untuk membangun bangunan lain.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Namun, penanganan utama tetap berada di Ruang UKS pusat.</li> <li>- Setiap dua minggu sekali ada dokter dari BSM (Bulan Sabit Merah) yang datang ke sekolah untuk membantu dan mengecek keadaan penanganan di sekolah.</li> </ul>
13	Karya Tulis Ilmiah Remaja	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisasi ini kurang berjalan dengan baik karena kurangnya minat siswa dan kurangnya</li> </ul>	

		<p>pengelolaan dari guru.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- KIR diadakan hanya ketika ada keperluan saja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Misalnya ketika ada kompetisi KIR, sehingga sekolah hanya membentuk organisasi yang sifatnya sementara.</li> </ul>
14	Karya Ilmiah oleh Guru	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Guru rata-rata berpangkat 4A.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Untuk mencapai pangkat 4B, guru harus membuat karya ilmiah sebagai syarat untuk kenaikan pangkat.</li> <li>- Oleh karena itu, sekolah sering mengadakan pelatihan PTK dengan bekerjasama instansi lain.</li> <li>- Selama ini baru ada satu karya ilmiah guru, yaitu Proses Pembelajaran Boga yang masuk dalam tingkat Nasional di Bandung.</li> </ul>
15	Koperasi siswa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koperasi dikelola dengan baik.</li> <li>- Barang yang disediakan koperasi lumayan lengkap.</li> <li>- Pengelola mendatangkan pegawai dari luar untuk menjalankan koperasi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Misalnya seragam sekolah, topi sekolah, makanan, minuman, alat tulis, dan lain-lain.</li> <li>- Hal ini bertujuan agar siswa tidak ketergantungan menjaga koperasi dan bisa berkonsentrasi pada belajarnya.</li> </ul>
16	Tempat ibadah	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tempat ibadah yang dulu berupa mushola sekarang sudah dibangun kembali menjadi masjid.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Masjid berada di bagian belakang.</li> <li>- Masjid terdiri dari dua lantai. Lantai pertama untuk <i>basecamp</i> mahasiswa PPL dan lantai kedua sebagai</li> </ul>

			<p>masjid.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Di dalam masjid terdapat sajadah dan mukena untuk perempuan.</li> <li>- Tempat wudhu laki-laki berada di sebelah kanan dan tempat wudhu putri ada di sebelah kiri.</li> </ul>
17	Kesehatan lingkungan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Merupakan sekolah yang berwawasan Adiwiyata.</li> <li>- Setiap ruangan memiliki tempat sampah.</li> <li>- Setiap hari petugas kebersihan membersihkan lingkungan sekolah.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sekolah memiliki pohon yang rindang dan taman.</li> <li>- Setiap pagi petugas mengumpulkan sampah untuk dibuang ke satu tempat pengumpulan sampah.</li> </ul>
18	Lain-lain	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kepala sekolah memiliki lima wakil dalam tata kerja.</li> <li>- Bagian sarana dan prasarana dibagi menjadi 3 bagian.</li> <li>- Tahun 2015 sekolah memiliki beberapa sasaran mutu.</li> <li>- Saat ini sedang diadakan pengembangan sekolah.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lima wakil tersebut adalah wakil kepala kurikulum, wakil kepala sarpras, wakil kepala kesiswaan, wakil kepala humas hubin, dan wakil kepala SDM.</li> <li>- Tiga bagian tersebut adalah bagian perlengkapan rumah tangga, lingkungan hidup, bangunan dan perabot.</li> <li>- Diantaranya yaitu terpenuhinya sarana praktik <i>kitchen</i> jurusan Akomodasi Perhotelan sejumlah satu unit, terpenuhinya sarana praktik kriya Kulit.</li> <li>- Baik sebagai sekolah rujukan, tempat uji</li> </ul>

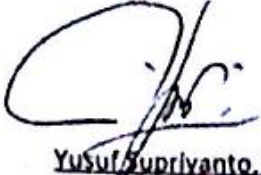
		<p>kompetensi, dan tempat sertifikasi yang tentunya didukung dengan fasilitas yang lengkap.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Merupakan sekolah RSBI (Rujukan Sekolah Bertaraf Internasional).</li> <li>- Sekolah mengembangkan Sekolah Berbasis Budaya dan Sekolah Ramah Anak.</li> <li>- Sekolah mengembangkan “AQUEL” yang merupakan usaha kriya kulit memproduksi berbagai macam kerajinan kulit seperti tas dan sepatu yang bahkan sampai diekspor ke luar negeri.</li> <li>- Sekolah juga membangun LSM (Lembaga Sertifikasi Profesi).</li> <li>- <i>Jenset</i> akan digunakan apabila terjadi pemadaman listrik.</li> <li>- Oleh sebab itu, sekolah ditunjuk oleh Dinas Pendidikan Sleman untuk mewakili dalam ujian Nasional berbasis <i>online</i>.</li> <li>- Silabus untuk mata pelajaran kelompok produktif belum ada. Oleh karena itu, sekolah</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Selain terdapat LCD dan <i>speaker</i> di setiap kelas, sekolah juga memiliki <i>jenset</i>.</li> <li>- Sekolah menggunakan Kurikulum 2013.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sekolah mengadakan kerja sama dengan beberapa negara tetangga.</li> <li>- Sekolah mengadakan kegiatan evaluasi.</li> <li>- Sekolah memiliki ciri tersendiri.</li> <li>- Sekolah peduli dengan masyarakat.</li> </ul>	<p>mengacu pada SKKN/SKN.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar menggunakan draft dari P4TK karena draft resmi belum ada.</li> <li>- Bekerja sama dengan Thailand, Korea, Cina, Malaysia.</li> <li>- Bahkan ada guru dari Korea bernama Mr. Coe yang mengajar di jurusan keramik selama dua tahun.</li> <li>- Diadakan keseharian, setiap minggu, setiap bulan, saat rapat koordinasi.</li> <li>- Guru diajak musyawarah bersama mengenai program yang akan dilaksanakan.</li> <li>- Sekolah memiliki cirri khas budaya sendiri yang membedakan dengan sekolah lain. Misalnya suasana yang nyaman dan bersahabat, memiliki iklim kekeluargaan.</li> <li>- Sekolah mengadakan kegiatan yang melibatkan masyarakat. Diantaranya pelatihan membatik, menjahit, membuat mebel atau ukir, pelatihan memasak</li> </ul>
--	--	---	---

			di Kulon Progo., dan lain-lain.
--	--	--	---------------------------------

\*) Catatan : sebagai bahan penyusunan program kerja PPL


Koordinator PPL Sekolah/Instansi



Yusuf Supriyanto, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 19710320 199512 1 003

Yogyakarta, 23 Februari 2015

Mahasiswa,



Retno Fauziah  
NIM. 12511241008

**SUSUNAN ORGANISASI**  
**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN UNY 2015**  
**DI SMK NEGERI I KALASAN**

Penasehat : **Kepala Sekolah SMK Negeri I Kalasan**  
Drs. Mohammad Efendi, M.M  
**Dosen Pembimbing Lapangan**  
Sutriyati Purwanti, M.Si  
**Koordinator PPL SMK N I Kalasan**  
Yusuf Supriyanto, S.Pd.,M.Ds.

Ketua : Fajar Hidayat

Wakil Ketua : Eko Andre Yanto

Sekretaris : Amalia Zulfa Junikasari  
Amprol Hidayah

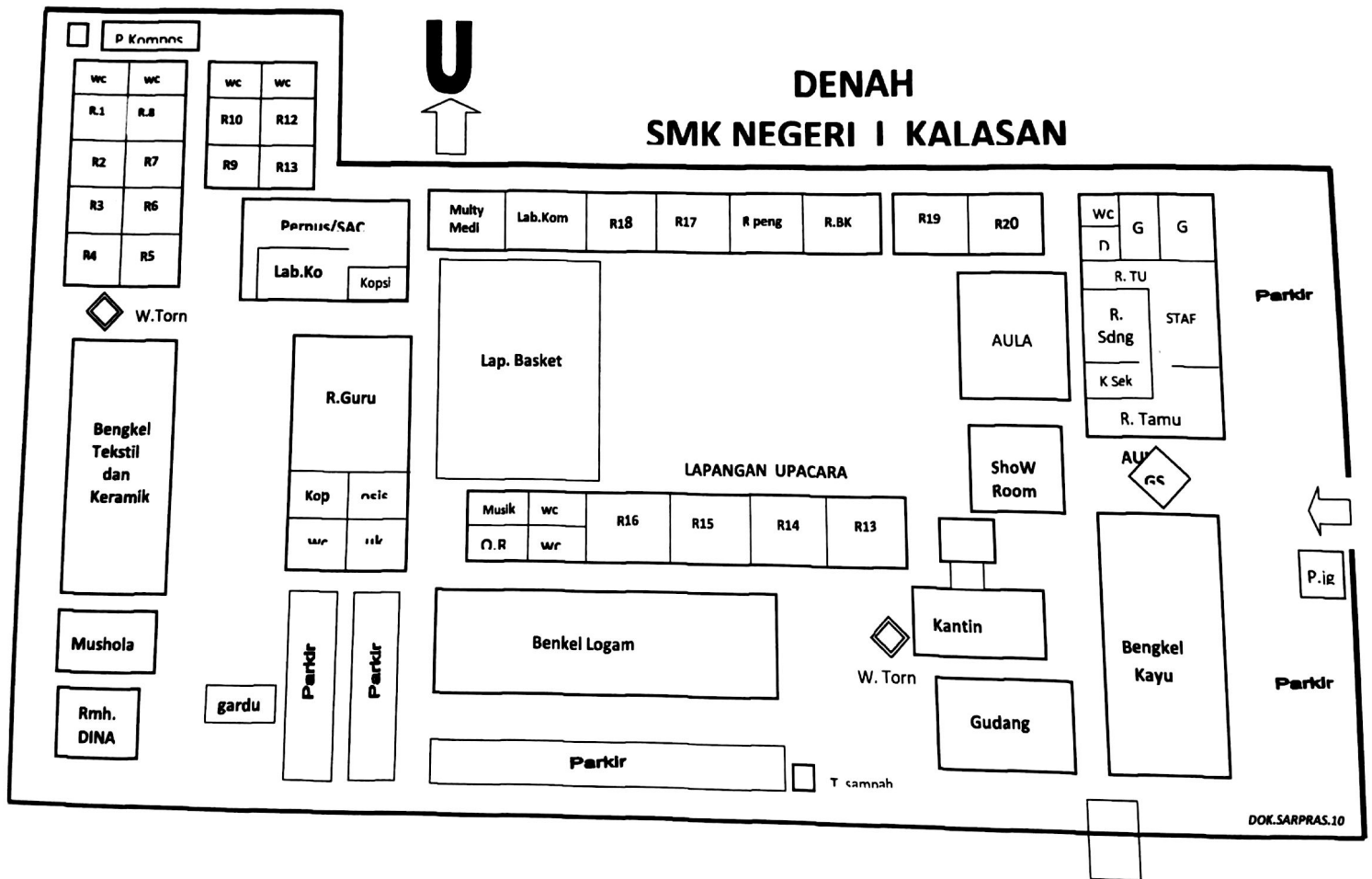
Bendahara : Tania Chandra  
Atina Hidayah

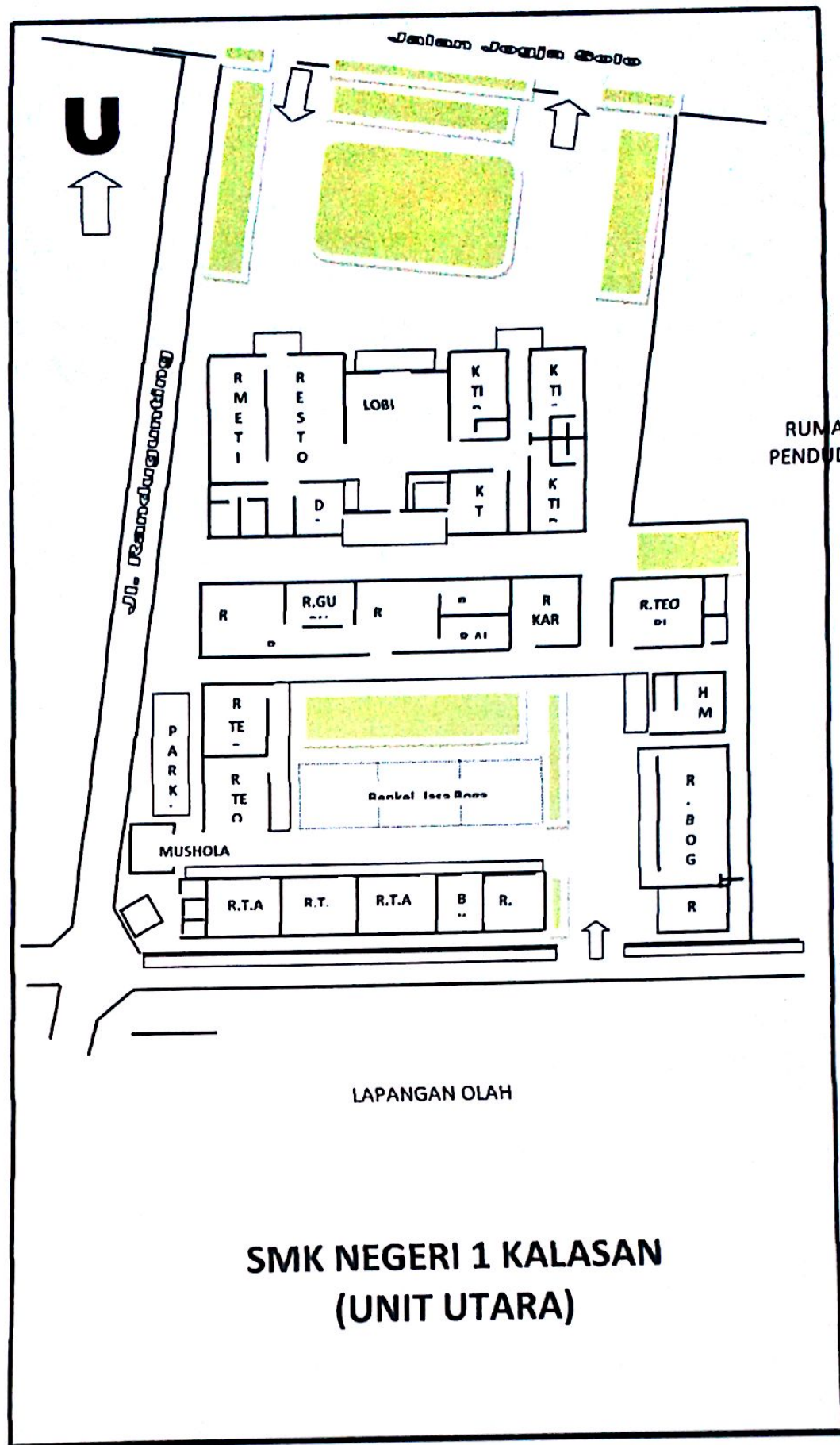
Sie Humas : Arif Bagus Yulianto  
Ndaru Ardi Pratama

Anggota : Ernie Ulviatun  
Fitri Ningsih  
Adelia Luri Purwanjani  
Retno Fauziyah  
Rizki Ratnawati Hartami Putri  
Sundari  
Yuswita Yekti  
Agus Nugroho  
Septian Ardy Saputra  
Dian Rakhmawati  
Gocik Pangastika  
Ricky A Surbakti



# DENAH SMK NEGERI 1 KALASAN







**MATRIKS PROGRAM KERJA PPL/MAGANG III UNY  
TAHUN 2015**

**F01**

Untuk  
Mahasiswa

Universitas Negeri  
Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 KALASAN  
ALAMAT SEKOLAH : RANDUGUNTING, TAMANMARTANI,  
KALASAN, SLEMAN  
GURU PEMBIMBING : Dra. DWI LESTARI IRIANI  
WAKTU PELAKSANAAN PPL : 10 AGUSTUS – 12 SEPTEMBER 2015

NAMA MAHASISWA : RETNO FAUZIYAH  
NIM : 12511241008  
FAK/ JUR/ PRODI : FT/PTBB/PEND TEKNIK BOGA  
DOSEN PEMBIMBING : SUTRIYATI PURWANTI, M.Si

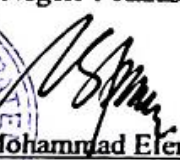
NO	KEGIATAN PPL	JUMLAH JAM PER MINGGU KE-						JUMLAH JAM
		BULAN FEBRUARI	BULAN AGUSTUS				BULAN SEPTEMBER	
			II	III	IV	V	I	II
1.	<b>Penerjunan Mahasiswa PPL</b>	3						3
2.	<b>Pembuatan Program PPL</b>							
	a. Observasi sekolah	9						9
	b. Menyusun Matrik Program PPL		3					3
3	<b>Mengajar “Pengelolaan Usaha Boga” kelas XII JB</b>							
	a. Persiapan							
	1) Observasi		6					6
	2) Konsultasi dengan guru pembimbing		2					2
	3) Pembagian mata pelajaran yang akan diampu oleh praktikum dan pengarahan mengajar		2					2
	4) Pembagian jadwal mengajar		1					1
	5) Membuat RPP Pengelolaan Usaha Boga		3					3
	6) Menyiapkan materi Pengelolaan Usaha Boga		5					5
	7) Menyiapkan media Pengelolaan Usaha Boga		6					6
	8) Konsultasi RPP mata pelajaran Pengelolaan Usaha Boga		1					1
	b. Pelaksanaan							

NO	KEGIATAN PPL	JUMLAH JAM PER MINGGU KE-						JUMLAH JAM	
		BULAN FEBRUARI	BULAN AGUSTUS				BULAN SEPTEMBER		
			II	III	IV	V	I		II
	1) Melaksanakan KBM Pengelolaan Usaha Boga			15					15
	c. Evaluasi								
	1) Konsultasi dengan guru pembimbing tentang materi yang telah diberikan			1					1
4	Mengajar “Boga Dasar” kelas X JB A								
	a. Persiapan								
	1) Observasi		6						6
	2) Konsultasi dengan guru pembimbing		2						2
	3) Membuat RPP mata pelajaran boga dasar		4	3					7
	4) Menyiapkan materi yang akan disampaikan		5		3				8
	5) Membuat media mata pelajaran boga dasar		4		2				6
	6) Membuat jobsheet boga dasar				2				2
	7) Konsultasi RPP mata pelajaran boga dasar		2	1					3
	b. Pelaksanaan								
	1) Pelaksaan KBM mata pelajaran boga dasar			7	7				14
	c. Evaluasi								
	1) Konsultasi dengan guru pembimbing tentang materi yang telah diberikan			1	1				2
5.	Mengajar “Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental” kelas XI JB A								
	a. Persiapan								
	1) Observasi		6						6
	2) Konsultasi dengan guru pembimbing			2					2
	3) Membuat RPP mata pelajaran P2MK			4					4
	4) Menyiapkan materi P2MK			5					5
	5) Membuat jobsheet mata pelajaran P2MK			2					2
	6) Membuat media matapelajaran P2MK			3					3
	7) Konsultasi RPP dengan guru pembimbinng			1					1
	b. Pelaksanaan								
	1) Pelaksaan KBM mata pelajaran P2MK				7				7
	c. Evaluasi								
	1) Konsultasi dengan guru pembimbing tentang materi yang telah diberikan					2			2


NO	KEGIATAN PPL	JUMLAH JAM PER MINGGU KE-						JUMLAH JAM	
		BULAN FEBRUARI	BULAN AGUSTUS				BULAN SEPTEMBER		
			II	III	IV	V	I		II
6.	Membuat soal dan kunci jawaban				5				5
7.	Menilai tugas-tugas siswa					3	2		5
8.	Piket ruang guru		5				5	5	15
9.	Inventaris alat-alat dapur				12				12
10.	Kegiatan Sekolah								
	a. Upacara bendera hari Senin		1			1	1	1	4
	b. Upacara bendera 17 Agustus			1					1
11.	Pembuatan Laporan PPL								
	a. Persiapan						5		5
	b. Pelaksanaan						5	7	12
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut							3	3
12.	Bimbingan								
	a. DPL Pamong		1				2		3
	b. Dosen Pembimbing PPL		1				2		3
13.	Penarikan Mahasiswa PPL							3	3
JUMLAH JAM									210

Mengetahui/ Menyetujui,

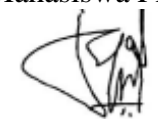
Kepala Sekolah  
SMK Negeri 1 Kalasan

  
Drs. Mohammad Elendi, M.M.  
NIP. 19620704 199003 1 006

Dosen Pembimbing Lapangan


  
Sutriyati Purwanti, M.Si  
NIP. 19611216198803 2 001

Mahasiswa PPL

  
Retno Fauziyah  
NIM. 12511241008

**JADWAL TUGAS GURU**  
**SEMESTER SATU TAHUN PELAJARAN 2015/2016**  
 NAMA GURU : Dra.Dwi Lestari Iriani NO KODE GURU : 149  
 JUMLAH JAM : 25 / Minggu

SENIN				JAM	SELASA			RABU			KAMIS			JAM	JUM'AT			JAM	SABTU									
JAM	KE	KL	MAPEL	R	KE	KL	MAPEL	R	KL	MAPEL	R	KL	MAPEL	R	KE	KL	MAPEL	R	KE	KL	MAPEL	R						
UPACARA , BRIFING																JUM'AT BRSH/TAQWA												
1					1										1	XII JB	P2MI	B	1									
2					2										2	XII JB	P2MI	B	2									
3					3	XI JB B	P2MK	B							3	XII JB	P2MI	B	3	X JB A	BD	B						
4					4	XI JB B	P2MK	B							4	XII JB	P2MI	B	4	X JB A	BD	B						
5					ISTIRAHAT				ISTIRAHAT				ISTIRAHAT				ISTIRAHAT				ISTIRAHAT							
ISTIRAHAT					5	XI JB B	P2MK	B	XII JB	PU	B				5	XII JB	P2MI	B	5	X JB A	BD	B						
6					6	XI JB B	P2MK	B	XII JB	PU	B				6	XII JB	P2MI	B	6	X JB A	BD	B						
7					7	XI JB B	P2MK	B	XII JB	PU	B								ISTIRAHAT									
8					ISTIRAHAT				ISTIRAHAT				ISTIRAHAT								7	X JB A	BD	B				
					8	XI JB B	P2MK	B	XII JB	PU	B								8	X JB A	BD	B						
					9	XI JB B	P2MK	B	XII JB	PU	B								9	X JB A	BD	B						

Kalasan, 27 Juli 2015  
 Kepala SMK Negeri 1 Kalasan  
  
 Ds. MOHAMMAD EFENDI, MM  
 NIP.19620704 199003 1 006



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk  
Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI I KALASAN  
ALAMAT SEKOLAH : KALASAN, SLEMAN  
GURU PEMBIMBING : Dra. DWI LESTARI IRIANI  
NAMA MAHASISWA : RETNO FAUZIYAH  
NO MAHASISWA : 12511241008  
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/PEND TEKNIK BOGA  
DOSEN PEMBIMBING : SUTRIYATI PURWANTI, M.Si

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Sabtu, 21 Februari 2015	Penerimaan mahasiswa PPL oleh pihak sekolah SMKN 1 Kalasan	20 mahasiswa PPL UNY telah diterima di SMK N 1 Kalasan		
2.	Senin, 23 Februari 2015	Observasi	1. Mahasiswa melakukan observasi dilingkungan sekolah. 2. Mahasiswa melakukan observasi dikelas, melihat guru mengajar dan melihat suasana kelas saat KBM berlangsung.		
3.	Senin, 10 Agustus 2015	1. Upacara bendera 2. Konsultasi dengan guru pembimbing	1. Upacara bendera 2. Mengetahui mata pelajaran yang akan diajarkan 3. Mengetahui jadwal guru pembimbing 4. Mendapat silabus		
4.	Selasa, 11 Agustus 2015	Observasi	Mengikuti kelas saat mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental di kelas XI JB A		

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
5.	Rabu, 12 Agustus 2015	Membuat RPP dan materi untuk mengajar	1. RPP Pengelolaan Usaha Boga 2. Materi pengelolaan Usaha Boga	Materi yang didapat sedikit	Mencari materi melalui buku paket dan Internet
6.	Kamis, 13 Agustus 2015	Piket	1. Piket di depan ruang guru utara dari jam pertama sampai jam terakhir		
7.	Jumat, 14 Agustus 2015	Konsultasi RPP Pengelolaan Usaha Boga dengan guru pembimbing	1. Guru pembimbing memberikan arahan membuat RPP yang benar	Terdapat kesalahan penulisan NIP.	Memperbaiki
8.	Sabtu, 15 Agustus 2015	PPL	1. Mengikuti guru pembimbing masuk kelas X JB A saat mata pelajaran boga dasar 2. Menunggu siswa saat mendapat tugas dari guru pembimbing 3. Perkenalan		

Mengetahui

Yogyakarta, 12 September 2015

Dosen Pembimbing,



Sutriyati Purwanti, M.Si  
NIP. 19611216198803 2001

Guru pembimbing,



Dra. Dwi Lestari Iriani  
NIP. 19640801 198903 2 009

Mahasiswa



Retno Fauziyah  
NIM. 12511241008





Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk  
Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI I KALASAN  
ALAMAT SEKOLAH : KALASAN, SLEMAN  
GURU PEMBIMBING : Dra. DWI LESTARI IRIANI  
NAMA MAHASISWA : RETNO FAUZIYAH  
NO MAHASISWA : 12511241008  
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/PEND TEKNIK BOGA  
DOSEN PEMBIMBING : SUTRIYATI PURWANTI, M.Si

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 17 Agustus 2015	Upacara 17 Agustus	Upacara 17 Agustus		
2.	Selasa, 18 Agustus 2015	Membuat RPP	1. Membuat rencana pembelajaran Boga Dasar 2. Menyiapkan materi mata pelajaran Boga Dasar yang akan disampaikan 3. Menyiapkan media untuk pembelajaran Boga Dasar		
3.	Rabu, 19 Agustus 2015	PPL	1. Mengajar mata pelajaran Pengeloaan Usaha Boga 2. Praktik mengelola usaha (bakery) 3. Menentukan harga jual bagi produk bakery	1. Belanjaan siswa masih banyak yang tersisa(tidak	1. Menekankan kepada siswa agar setiap kli

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
			yang sudah dibuat 4. Siswa menjual hasil olahannya disekitar lingkungan sekolah	terpakai) 2. Terdapat siswa yang rugi saat berjualan karena tidak menentukan harga jual terlebih dahulu.	belanja harus sesuai dengan resep agar terpakai semua. 2. Sebelum dijual, produk tersebut ditentukan harga jualnya agar tidak rugi.
4.	Kamis, 20 Agustus 2015	PPL	1. Mengajar mata pelajaran Pengelolaan Usaha Boga kelas XII JB 2. Siswa meneruskan kembali pelajaran kemarin, mengelola usaha boga 3. Siswa menentukan sendiri produk yang akan dijualnya 4. Siswa berjualan dilingkungan sekitar sekolah 5. Membuat laporan keuangan setelah 2 hari mengelola usaha boga.	Siswa masih belum paham cara membuat laporan keuangan dan menentukan harga jual untuk setiap produknya.	Menjelaskan kembali cara menyusun laporan keuangan yang benar
5.	Jumat, 21 Agustus 2015	Konsultasi RPP dengan guru pembimbing	1. Konsultasi RPP mata pelajaran Boga Dasar 2. Konsultasi RPP Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental		

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
6.	Sabtu, 22 Agustus 2015	PPL	1. Mengajar mata pelajaran Boga Dasar di kelas X JB A (potongan bahan makanan) 2. Menggunakan metode pembelajaran <i>jigsaw</i> 3. Siswa mempresentasikan hasil diskusinya 4. Pelajaran ditutup dengan post test menggunakan permainan	Proses diskusi terlalu lama	Membatasi waktu berdiskusi

Mengetahui

Yogyakarta, 12 September 2015

Dosen Pembimbing,



Sutriyati Purwanti, M.Si  
NIP. 19611216198803 2001

Guru pembimbing,



Dra. Dwi Lestari Iriani  
NIP. 19640801 198903 2 009

Mahasiswa



Retno Fauziyah  
NIM. 12511241008



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk  
Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI I KALASAN  
ALAMAT SEKOLAH : KALASAN, SLEMAN  
GURU PEMBIMBING : Dra. DWI LESTARI IRIANI  
NAMA MAHASISWA : RETNO FAUZIYAH  
NO MAHASISWA : 12511241008  
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/PEND TEKNIK BOGA  
DOSEN PEMBIMBING : SUTRIYATI PURWANTI, M.Si

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 24 Agustus 2015	1. Upacara Bendera 2. Membuat media pembelajaran	1. Upacara bendera 2. Menyiapkan materi pembelajaran boga dasar 3. Membuat media pembelajaran boga dasar (potongan sayuran)		
2.	Selasa, 25 Agustus 2015	PPL	1. Mengajar mata pelajaran praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental kelas XI JB A 2. Memantau kinerja peserta didik 3. Evaluasi dengan memberikan kritik dan saran untuk hasil praktikum	Terbatasnya bahan yang ada	Pembagian bahan tiap kelompok harus sama
3.	Rabu, 26 Agustus 2015	1. Inventaris alat dapur	1. Menghitung alat yang ada di bengkel jasa boga. 2. Mendata semua alat di bengkel jasa boga		

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
4.	Kamis, 27 Agustus 2015	1. Inventaris alat dapur	1. Mengubah tata letak dapur agar lebih besar ruang gerakanya 2. Memndata kembali alat-alat yang ada didapur		
5.	Jumat, 28 Agustus 2015	Piket	1. Mengurus perijinan siswa		
6.	Sabtu, 29 Agustus 2015	PPL	1. Mengajar boga dasar di kelas X JB A 2. Praktik potongan sayuran menggunakan wortel, labu siam dan pepaya 3. Mengambil penilaian secara individu, mempraktikan 5 macam potongan sayuran, dan 1 potongan wajib mepraktikan potongan <i>turning/barrel</i> . 4. Mengumpulkan tugas minggu lalu (potongan ikan) 5. Pelajaran ditutup dengan merevie hasil praktik potongan sayuran.	1. Peserta didik masih belum mengetahui teknik membuat potongan <i>turning</i> dan <i>barrel</i> .	1. Mendemokan teknik membuat potongan <i>turning</i> dan <i>barrel</i> .

Mengetahui

Yogyakarta, 12 September 2015

Dosen Pembimbing,



Sutriyati Purwanti, M.Si  
NIP. 19611216198803 2001

Guru pembimbing,



Dra. Dwi Lestari Iriani  
NIP. 19640801 198903 2 009

Mahasiswa



Retno Fauziyah  
NIM. 12511241008



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk  
Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI I KALASAN  
ALAMAT SEKOLAH : KALASAN, SLEMAN  
GURU PEMBIMBING : Dra. DWI LESTARI IRIANI  
NAMA MAHASISWA : RETNO FAUZIYAH  
NO MAHASISWA : 12511241008  
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/PEND TEKNIK BOGA  
DOSEN PEMBIMBING : SUTRIYATI PURWANTI, M.Si

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 31 Agustus 2015	1. Upacara bendera 2. Merekap nilai	1. Upacara bendera 2. Merekap nilai dari tugas pelajaran Boga Dasar	Masih ada siswa yang belum mengumpulkan tugas	Meminta tugas untuk segera dikumpulkan
2.	Selasa, 1 September 2015	Piket	Memberikan surat ijin kepada siswa-siswa yang meminta ijin keluar lingkungan sekolah		
3.	Rabu, 2 September 2015	Merekap nilai	Merekap kembali nilai boga dasar dan nilai prakti kontinental		
4.	Kamis, 3 September 2015	Laporan PPL	Mengumpulkan data-data untuk membuat laporan PPL		
5.	Jumat, 4 September 2015	Jumat bersih	Mengawasi siswa untuk membersihkan lingkungan sekolah		

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
6.	Sabtu, 5 September 2015	PPL	Menunggu siswa kelas X JB A yang diberikan tugas Boga Dasar		

Mengetahui

Yogyakarta, 12 September 2015

Dosen Pembimbing,

Guru pembimbing,

Mahasiswa



Sutriyati Purwanti, M.Si  
NIP. 19611216198803 2001



Dra. Dwi Lestari Iriani  
NIP. 19640801 198903 2 009



Retno Fauziyah  
NIM. 12511241008





Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

F02

Untuk  
Mahasiswa

---

NAMA SEKOLAH	:	SMK NEGERI I KALASAN	NAMA MAHASISWA	:	RETNO FAUZIYAH
ALAMAT SEKOLAH	:	KALASAN, SLEMAN	NO MAHASISWA	:	12511241008
GURU PEMBIMBING	:	Dra. DWI LESTARI IRIANI	FAK/JUR/PRODI	:	FT/PTBB/PEND TEKNIK BOGA
			DOSEN PEMBIMBING	:	SUTRIYATI PURWANTI, M.Si

---

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 7 September 2015	1. Upacara Bendera 2. Laporan PPL	1. Upacara Bendera 2. Mengerjakan laporan PPL		
2.	Selasa, 8 September 2015	Laporan PPL	Menegrgjakan laporan PPL		
3.	Rabu, 9 September 2015	Jalan sehat	Jalan sehat seluruh warga SMK N 1 Kalasan dalam rangka HAORNAS (Hari Olahraga Nasional)		
4.	Kamis, 10 September 2015	Laporan PPL	Mengerjakan laporan PPL		
5.	Jumat 11 September 2015	Upacara Pelepasan	Mengikuti upacara penarikan mahasiswa PPL UNY di SMK N 1 Kalasan		
6.	Sabtu, 12 September 2015	Laporan PPL	Mengerjakan laporan PPL		

Mengetahui

Yogyakarta, 12 September 2015

Dosen Pembimbing,



Sutriyati Purwanti, M.Si  
NIP. 19611216198803 2001

Guru pembimbing,



Dra. Dwi Lestari Iriani  
NIP. 19640801 198903 2 009

Mahasiswa



Retno Fauziyah  
NIM. 12511241008



**KARTU BIMBINGAN PPL/MAGANG III DI SEKOLAH/ LEMBAGA**  
**PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL**  
**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY**  
**TAHUN 2015**

**F04**

**UNTUK MAHASISWA**

Nama Sekolah/ Lembaga : SMK N 1 KALASAN  
Alamat Sekolah/ Lembaga : Panduwurung, Taman Madani, Kalasan Sleman, Yk Fax./ Telp. Sekolah/ Lembaga :  
Nama DPL PPL/ Magang III : Setriyati Purwanti, M.Si  
Prodi / Fakultas DPL PPL/ Magang III :  
Jumlah Mahasiswa PPL/ Magang III :

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL/ Magang III
1	15/8 - 2015		Monitoring persiapan mengajar.		
2	3/9 - 2015		Monitoring pelaksanaan mengajar.		
3	4/9 - 2015		Monitoring pelaksanaan mengajar.		

**PERHATIAN :**

- Kartu bimbingan PPL ini dibawa oleh mhs PPL/ Magang III (1 kartu untuk 1 prodi).
- Kartu bimbingan PPL/ Magang III ini harap diisi materi bimbingan dan dimintakan tanda tangan dari DPL PPL/ Magang III setiap kali bimbingan di lokasi.
- Kartu bimbingan PPL/ Magang III ini segera dikembalikan ke PP PPL & PKL UNY paling lambat 3 (tiga) hari setelah penarikan mhs PPL/ Magang III untuk keperluan administrasi.



Mengetahui,  
Kepala Sekolah / Lembaga

Uss. Michahyael Dfendi M.M  
NRP: 19162074109231006

Yogyakarta, 12 September 2015  
Mhs PPL/ Magang III Prodi Pendidikan Bahasa

Refus Fauziah



# KALENDER PENDIDIKAN SMK NEGERI 1 KALASAN TAHUN PELAJARAN 2015/2016

MINGGU						
SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUM'AT	SABTU	

JULI 2015						
5	12	19	26			
6	13	20	27			
7	14	21	28			
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24	31		
4	11	18	25			

AGUSTUS 2015						
2	9	16	23	30		
3	10	17	24	31		
4	11	18	25			
5	12	19	26			
6	13	20	27			
7	14	21	28			
1	8	15	22	29		

SEPTEMBER 2015						
6	13	20	27			
7	14	21	28			
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24			
4	11	18	25			
5	12	19	26			

OKTOBER 2015						
4	11	18	25			
5	12	19	26			
6	13	20	27			
7	14	21	28			
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24	31		

- PPDB ( 1-6 Juli 2015)
- Libur semester
- (29 Des s.d 3 Jan 2015, 29 Juni s.d. 11 Juli s.d 25 Juli 2015)
- Libur akhir Ramadhan dan Idul Fitri
- (13 Juli sd 25 Juli 2015)
- Hari pertama masuk sekolah (27-29 Jr (MOS dan Pendidikan Karakter)
- HUT RI, Hari Raya Idul Adha, Maulid Nabi, Hari Natal,

MINGGU						
SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUM'AT	SABTU	

NOVEMBER 2015						
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24			
4	11	18	25			
5	12	19	26			
6	13	20	27			
7	14	21	28			

DESEMBER 2015						
6	13	20	27			
7	14	21	28			
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24	31		
4	11	18	25			
5	12	19	26			

JANUARI 2016						
3	10	17	24	31		
4	11	18	25			
5	12	19	26			
6	13	20	27			
7	14	21	28			
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		

PEBRUARI 2016						
7	14	21	28			
1	8	15	22	29		
2	9	16	23			
3	10	17	24			
4	11	18	25			
5	12	19	26			
6	13	20	27			

- Tahun Baru Hijrah ( 14 Okt 2015)
- Hari Natal (25 Des 2015)
- Tahun Baru Masehi ( 1 Jan 2016)
- Hari Guru Nasional (25 Nopember 2015)
- Hari Olah Raga Nasional 9 Sept. 2015
- Ulangan akhir semester (30 Nov-8 Des: UI. tengah semester (28 Sep-6 Okt 15, Ulangan kenaikan kelas (6-13 Juni 2015)
- Penerimaan Raport (19 Des. 2015, 25

MINGGU						
SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUM'AT	SABTU	

MARET 2016						
6	13	20	27			
7	14	21	28			
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24	31		
4	11	18	25			
5	12	19	26			

APRIL 2016						
3	10	17	24			
4	11	18	25			
5	12	19	26			
6	13	20	27			
7	14	21	28			
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		

MEI 2016						
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24	31		
4	11	18	25			
5	12	19	26			
6	13	20	27			
7	14	21	28			

JUNI 2016						
5	12	19	26			
6	13	20	27			
7	14	21	28			
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24			
4	11	18	25			

- Ujian Sekolah (14 -19 Maret 2016)
- Ujian Praktik (21-26 Maret 2016)
- Ujian Nasional (11 - 14 April 2016)
- Unas Susulan (18 - 21 April 2016)

MINGGU						
SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUM'AT	SABTU	

JULI 2016						
5	12	19	26			
6	13	20	27			
7	14	21	28			
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24	31		
4	11	18	25			

- Hardiknas (2 Mei 2015)
- Ulang tahun SMK N 1 Kalasan (26 Okt.
- Penerimaan Raport

**KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR**  
**MATA PELAJARAN BOGA DASAR**

**KELAS X**

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah makanan dan kue sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolah makanan (alat masak dan pesawat masak) 3.2. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan 3.3. Mendeskripsikan potongan bahan makanan 3.4. Menjelaskan berbagai teknik pengolahan makanan 3.5. Menganalisis <i>garnish</i> makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya 3.6. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk alas dari lipatan daun. 3.7. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah. 3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia 3.9. Menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.1. Mengoperasikan peralatan pengolah makanan (pesawat masak) 4.2. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan 4.3. Membuat potongan bahan makanan 4.4. Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan 4.5. Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman 4.6. Membuat alas hidangan dari lipatan daun 4.7. Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah 4.8. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia 4.9. Membuat sambal pada masakan Indonesia

KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR

MATA PELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN

KONTINENTAL

KELAS XI

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. <b>Menghayati</b> dan <b>mengamalkan</b> ajaran agama yang dianutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1. Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental 3.2. Menganalisis kaldu ( <i>stock</i> ) 3.3. Membedakan saus ( <i>sauce</i> ) dan turunannya 3.4. Menganalisis makanan pembuka ( <i>appetizer</i> ) 3.5. Menganalisis <i>salad</i> 3.6. Mendeskripsikan <i>Sandwich</i> 3.7. Mendeskripsikan hidangan dari sayuran dan telur 3.8. Mendeskripsikan hidangan dari pasta 3.9. Mendiskripsikan hidangan Soup 3.10. Mendeskripsikan hidangan dari unggas 3.11. Mendeskripsikan hidangan dari daging 3.12. Mendeskripsikan hidangan dari <i>sea food</i> 3.13. Menganalisis makanan penutup ( <i>dessert</i> )
4. Mengolah, menalar, dan	4.1. Mengklasifikasi berbagai menu

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	makanan continental berdasarkan karakteristiknya 4.2. Membuat kaldu ( <i>stock</i> ) 4.3. Membuat Saus ( <i>sauce</i> ) turunannya 4.4. Membuat makanan pembuka ( <i>appetizer</i> ) 4.5. Menyiapkan <i>salad</i> 4.6. Membuat Sandwiches 4.7. Membuat hidangan dari sayuran dan telur 4.8. Membuat hidangan dari pasta 4.9. Membuat hidangan soup 4.10. Membuat hidangan dari unggas 4.11. Membuat hidangan dari daging 4.12. Membuat hidangan dari <i>sea food</i> 4.13. Membuat makanan penutup ( <i>dessert</i> )



**KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR  
PENGELOLAAN USAHA BOGA**

**KELAS XII**

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. <b>Menghayati</b> dan <b>mengamalkan</b> ajaran agama yang dianutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha boga 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
3. Memahami, menerapkan , menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1. Menganalisis berbagai usaha boga 3.2. Menganalisis produk makanan di pasaran 3.3. Memahami promosi dan pemasaran produk boga 3.4. Mendeskripsikan tujuan, prosedur, metode, persyaratan petugas, dan administrasi pembelian bahan makanan 3.5. Mendeskripsikan tujuan, prosedur, persyaratan petugas , dan administrasi penerimaan dan penyimpanan bahan makanan 3.6. Menjelaskan jumlah produk, system produksi dan kebutuhan tenaga kerja 3.7. Memahami pengemasan produk jasa boga 3.8. Menjelaskan cara menghitung berbagai biaya produksi, harga jual dan titik impas makanan 3.9. Merencanakan usaha jasa boga
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta	4.1. Menentukan jenis usaha boga yang dapat dikembangkan berdasarkan data tentang

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	kebutuhan konsumen 4.2. Menentukan produk makanan yang akan dijual 4.3. Merencanakan promosi dan pemasaran produk boga 4.4. Membuat administrasi pembelian bahan makanan 4.5. Membuat administrasi penerimaan dan penyimpanan bahan makanan 4.6. Merencanakan jumlah produk, system produksi dan kebutuhan tenaga kerja usaha boga 4.7. Melakukan pengemasan produk jasa boga 4.8. Menghitung harga pokok produksi, harga jual dan titik impas 4.9. Mengelola usaha jasa Boga

## SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMK  
 Paket Keahlian : Jasa Boga  
 Mata Pelajaran : Pengelolaan Usaha Boga  
 Kelas /Semester : XII

### Kompetensi Inti

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3: Memahami, menerapkan , menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI4 :Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Usaha Boga	<b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamatifilm/video/gambar/membaca buku tentang berbagai jenis usaha boga</li> </ul> <b>Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, karakteristik,</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok	1 minggu	<b>Sumber :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>film/video/gambar</li> <li>Referensi / buku terkait</li> <li>Lembar kasus</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha boga. 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		<p>produk yang dijual, serta tipe pelayanan yang dilakukan, serta apakah ada hubungan antara jenis usaha dengan kebutuhan pasar di lingkungan usaha.</p> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusikelompokuntukmengumpulkan data terkaitdenganpertanyaan yang diajukandenganmenggunakanberbagaisumber</li> <li>Kerja kelompok untuk menentukan jenis usaha boga berdasarkan analisis masalah yang terdapat pada lembar kasus</li> </ul> <p><b>Mengssosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan lembar tugas</li> <li>Menyimpulkan hasil analisis tentang jenis usaha boga</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> </ul>	<p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>		
3.1. Menganalisis berbagai usaha boga					
4.1. Menentukan jenis usaha boga yang dapat dikembangkan berdasarkan kebutuhan konsumen					
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yangdianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produk makanan</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati film/video/gambar/membaca buku</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama</p>	1 minggu	<p><b>Sumber :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>film/video/gambar</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha boga.</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penentuan jenis produk</li> </ul>	<p>tentang berbagai jenis produk makanan</p> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, karakteristik, cara menentukan produk makanan, serta apakah ada hubungan antara jenis produk dengan kebutuhan pasar di lingkungan usaha.</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusikelompokuntukmengumpulkan data terkaitdenganpertanyaan yang diajukandenganmenggunakanberbagaisu mber</li> <li>• Kerja kelompok untuk menentukan jenis produk boga berdasarkan masalah yang terdapat pada lembar kasus</li> </ul> <p><b>Mengssosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan lembar tugas</li> <li>• Menyimpulkan hasil analisis tentang jenis produk makanan yang akan dijual</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p>	<p>pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Referensi / buku terkait</li> <li>• Lembar kasus</li> </ul>
3.2. Menganalisis produk makanan di pasaran					
4.2. Menentukan produk makanan yang akan dijual					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> </ul>			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha boga.</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>4.3. Memahami promosi dan pemasaran produk boga</p> <p>4.4. Merencanakan promosi dan pemasaran produk boga</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Promosi dan pemasaran produk boga</li> <li>Perencanaan Promosi dan pemasaran produk boga</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang promosi dan pemasaran produk boga</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, fungsi, cara melakukan promosi dan pemasaran produk boga, serta apakah ada hubungan antara promosi dan pemasaran dengan tingkat penjualan produk.</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusikan kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> <li>Kerja kelompok untuk merencanakan promosi dan pemasaran produk boga sesuai dengan lembar tugas</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>	1 minggu	<p><b>Sumber :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>film/video/gambar</li> <li>Referensi / buku terkait</li> <li>Lembar tugas</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<b>Mengssosiasi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok</li> <li>Menyimpulkan hasil analisis tentang promosi dan penjualan produk</li> </ul> <b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> </ul>			
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha boga. 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional. 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja 3.4. Mendeskripsikan tujuan, prosedur, metode, persyaratan petugas, dan administrasi pembelian bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelian bahan makanan</li> <li>Pembuatan administrasi Pembelian bahan makanan</li> </ul>	<b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang pembelian bahan makanan</li> </ul> <b>Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, tujuan, prosedur, metode, persyaratan petugas dan administrasi pembelian,, serta apakah ada hubungan antara cara pembelian dengan jenis usaha boga</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok  <b>Tes</b> Tes tertulis  <b>Jurnal</b> Catatanperkembangan pengetahuan,	2 minggu	<b>Sumber :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>film/video/gambar</li> <li>Referensi / buku terkait</li> <li>Format administrasi pembelian</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.4. Membuat administrasi pembelian bahan makanan		<b>Mengumpulkan Data</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusikelompokuntukmengumpulkan data terkaitdenganpertanyaan yang diajukandenganmenggunakanberbagaisu mber</li> <li>Kerja kelompok untuk membuat admisnistrasi pembelian bahan makanan</li> </ul> <b>Mengssosiasi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok</li> <li>Menyimpulkan hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan</li> </ul> <b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> </ul>	keterampilan dan sikap selama pembelajaran		
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Penerimaan dan penyimpanan bahan makanan</li> </ul>	<b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang penerimaan dan penyimpanan bahan makanan</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b>	2 minggu	<b>Sumber :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>film/video/gambar</li> <li>Referensi / buku terkait</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha boga.					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin,					



Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.5. Mendeskripsikan tujuan, prosedur, persyaratan petugas, dan administrasi penerimaan dan penyimpanan bahan makanan</p> <p>4.5. Membuat administrasi penerimaan dan penyimpanan bahan makanan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembuatan administrasi penyimpanan bahan makanan</li> </ul>	<p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, tujuan, prosedur, metode, persyaratan petugas dan administrasi Penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, serta apakah ada perbedaan antara petugas penerimaan dan penyimpanan bahan makanan</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusikelompokuntukmengumpulkan data terkaitdenganpertanyaan yang diajukandenganmenggunakanberbagaisumber</li> <li>Kerja kelompok untuk membuat admisnistrasi Penerimaan dan penyimpanan bahan makanan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok</li> <li>Menyimpulkan hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> </ul>	<p>Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Format administrasi Penerimaan dan penyimpanan bahan makanan</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> </ul>			
<p>.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha boga.</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.6. Menjelaskan jumlah produk, system produksi dan kebutuhan tenaga kerja</p> <p>4.6 Merencanakan jumlah produk, system produksi dan kebutuhan tenaga kerja usaha boga</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jumlah produk, system produksi dan kebutuhan tenaga kerja</li> <li>Perencanaan jumlah produk, system produksi dan kebutuhan tenaga kerja</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang system produksi dan kebutuhan tenaga kerja</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, tujuan, jenis system produksi, cara menentukan produk dan perhitungan jumlah tenaga kerja serta apakah ada hubungan antara jumlah produksi dan system produksi yang akan ditentukan</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusikan kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> <li>Kerja kelompok untuk merencanakan jumlah produk, system produksi dan kebutuhan tenaga kerja usaha boga berdasarkan masalah yang diberikan</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>	2 minggu	<p><b>Sumber :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>film/video/gambar</li> <li>Referensi / buku terkait</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<b>Mengasosiasi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok</li> <li>Menyimpulkan hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan</li> </ul> <b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> </ul>			
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha boga. 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional. 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja 3.7. Memahami pengemasan produk jasa boga 4.7. Melakukan pengemasan produk jasa boga	Pengemasan produk jasa boga	<b>Mengamati</b> Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang pengemasan produk jasa boga  <b>Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis, karakteristik, cara pengemasan, serta apakah ada hubungan antara jumlah produksi, distribusi dan pengemasan produk</li> </ul> <b>Mengumpulkan Data</b>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok  <b>Tes</b> Tes tertulis  <b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama	2 minggu	<b>Sumber :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>film/video/gambar</li> <li>Referensi / buku terkait</li> <li>Jenis-jenis kemasan</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusikelompokuntukmengumpulkan data terkaitdenganpertanyaan yang diajukandenganmenggunakanberbagaisu mber</li> <li>Praktik melakukan pengemasan produk jasa boga dan mencatat temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengssosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik</li> <li>Menyimpulkan hasil diskusi dan praktik terkait dengan pertanyaan tentang pengemasan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> </ul>	<p>pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>Melakukan pengemasan</p>		
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>harga pokok produksi, harga jual dan titik impas</li> <li>Perhitungan harga pokok produksi, harga jual dan</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <p>1.2 Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang harga pokok produksi, harga jual dan titik impas</p> <p><b>Menanya</b></p>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p> <p>Laporan tertulis kelompok</p>	2 minggu	<p><b>Sumber :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>film/video/gambar</li> <li>Referensi / buku terkait</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha boga. 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>sebagai bagian dari sikap professional.</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.8. Menjelaskan cara menghitung berbagai biaya produksi, harga jual dan titik impas makanan</p> <p>4.8. Menghitung harga pokok produksi, harga jual dan titik impas</p>	titik impas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis harga, cara perhitungan, HPP, harga jual dan titik impas, serta adakah perbedaan jenis usaha dengan tingkat harga jual yang ditentukan</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusikelompokuntukmengumpulkan data terkaitdenganpertanyaan yang diajukandenganmenggunakanberbagaisumber</li> </ul> <p>1.3 Kerja kelompok untuk menghitung harga pokok produksi, harga jual dan titik impas sesuai lembar kasus</p> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok kasus</li> <li>Menyimpulkan hasil diskusi dan kerja kelompok kasus</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> </ul>	<p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha boga.</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Perencanaan usaha jasa boga</li> <li>Pengelolaan usaha jasa boga</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <p>1.4 Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang perencanaan dan pengelolaan usaha jasa boga</p> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, komponen, fungsi, langkah-langkah , pelaksanaan, serta apakah ada perbedaan antara perencanaan dan pengelolaan usaha jasa boga</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusikelompokuntukmengumpulkan data terkaitdenganpertanyaan yang diajukandenganmenggunakanberbagaisumber</li> </ul> <p>1.5 Kerja kelompok untuk menyusun perencanaan usaha jasa boga sesuai dengan hasil identifikasi jenis usaha</p> <p>1.6 Praktik melakukan pengelolaan usaha jasa boga dan mencatat temuan untuk digunakan sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan</p>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>	2 minggu	<p><b>Sumber :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>film/video/gambar</li> <li>Referensi / buku terkait</li> </ul>
3.9. Merencanakan usaha jasa boga					
4.9. Mengelola usaha jasa Boga					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi , kerja kelompok perencanaan dan pengelolaan usaha</li> <li>• Menyimpulkan hasil diskusi dan kerja kelompok perencanaan dan pengelolaan usaha</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi dan hasil pengelolaan usaha</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil pengelolaan usaha</li> <li>• usaha</li> </ul>			

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMKN 1 Kalasan  
Kelas / Semester : XII /1  
Mata Pelajaran : Pengelolaan Usaha Boga  
Materi Pokok : Usaha Boga  
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit

A	Kompetensi Inti
	<div>1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</div> <div>2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.</div> <div>3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.</div> <div>4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.</div>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<div><b>KD KI – 1 (Sikap Spiritual)</b></div> <div>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya</div> <div><b>Indikator:</b></div> <div>1.2.1 Dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan pengetahuan tentang pengelolaan usaha boga.</div> <div><b>KD KI – 2 (Sikap Sosial)</b></div> <div>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha boga.</div>



	<p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian sikap profesional.</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p><b>Indikator:</b></p> <p>2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha boga.</p> <p>2.1.2 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian sikap profesional.</p> <p>2.1.3 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kerja.</p> <p><b>KD KI – 3 (Pengetahuan)</b></p> <p>3.2 Menganalisis berbagai usaha boga</p> <p><b>Indikator:</b></p> <p>3.1.1 Dapat menjelaskan pengertian pengelolaan usaha boga dengan benar</p> <p>3.1.2 Dapat menganalisis usaha boga</p> <p>3.1.3 Dapat menjelaskan berbagai usaha boga dengan benar.</p> <p>3.1.4 Dapat menjelaskan langkah-langkah usaha boga dengan benar.</p> <p>3.1.5 Dapat menjelaskan cara pemasaran dan promosi usaha boga dengan benar.</p> <p><b>KD KI – 4 (Keterampilan)</b></p> <p>4.1 Menentukan jenis usaha boga yang dapat dikembangkan berdasarkan kebutuhan konsumen</p>
C.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tujuan Pembelajaran</li></ul>
	<p>1. Melalui pengamatan film,video,gambar,membaca buku tentang jenis usaha boga peserta didik dapat Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengelola usaha boga.</p> <p>3. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan pengertian pengelolaan usaha boga dengan benar.</p> <p>4. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat</p>

	<p>menganalisis usaha boga.</p> <p>5. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan berbagai usaha boga dengan benar..</p> <p>6. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan langkah-langkah usaha boga dengan benar.</p> <p>7. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan cara pemasaran dan promosi usaha boga dengan benar.</p> <p>8. Melalui praktik membuka usaha boga, peserta didik dapat menentukan jenis usaha boga yang dapat dikembangkan berdasarkan kebutuhan konsumen</p>
D	Materi Pembelajaran
	<p>1. Pengertian pengelolaan usaha boga</p> <p>2. Jenis-jenis usaha boga</p> <p>3. Karakteristik usaha boga</p> <p>4. Langkah-langkah usaha boga</p> <p>5. Pemasaran dan promosi</p>
E.	Metode Pembelajaran
	<p>1. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah)</p> <p>2. Model : <i>Discovery Learning</i></p> <p>3. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, presentasi, praktik.</p>
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	<p>1. Media : modul, buku, internet</p> <p>2. Alat/Bahan : peralatan dan bahan pembuatan produk <i>cake</i> dan <i>bakery</i></p> <p>3. SumberBelajar : Modul Pengelolaan Usaha Boga</p>

G. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke-1

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama.</p> <p>2. Mengecek kehadiran siswa.</p> <p>3. Mengecek perlengkapan praktik</p> <p>4. membagi bahan untuk praktik sesuai dengan</p>	15 menit

	<p>kebutuhan tiap kelompok.</p> <p>5. Menanyakan kepada siswa materi yang kemarin di sampaikan?</p> <p>6. Peserta didik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan cara penyusunan menu.</p> <p>7. Peserta didik mendapatkan informasi dari guru tentang KD, tujuan, dan scenario pembelajaran</p>	
Inti	<p><b>Praktik mengelola usaha boga</b></p> <p><b>Mengamati :</b></p> <p>1. Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang pengelolaan usaha boga khususnya usaha <i>cake</i> dan <i>bakery</i></p> <p><b>Menanya :</b></p> <p>2. Mengajukan pertanyaan Pengertian pengelolaan usaha boga, jenis-jenis usaha boga, karakteristik usaha boga, langkah-langkah usaha boga, pemasaran dan promosi.</p> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <p>1. Melakukan praktik membuat produk <i>cake</i> dan <i>bakery</i>, menentukan harga jual, serta memasarkan produk olahan yang telah jadi.</p> <p>2. Menganalisis hasil praktik pengelolaan usaha boga, diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait pertanyaan yang diajukan.</p> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <p>1. Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan lembar tugas.</p> <p>2. Menyimpulkan hasil analisis tentang jenis usaha boga.</p> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <p>1. Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</p>	195 menit

	2. Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok	
Kegiatan Penutup	1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil pembelajaran. 2. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan 3. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan. 4. Peserta didik dan guru merencanakan tindak lanjut pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya 5. Peserta didik memperoleh apresiasi dari guru. 6. Menyanyikan lagu daerah 7. Menutup pelajaran dengan berdoa dan salam.	15 menit

H. Penilaian
<div>1. Jenis/ Teknik Penilaian</div> <div>a. Penilaian Pengetahuan: Tes Tulis</div> <div>b. Penilaian Keterampilan: Tes Praktik</div> <div>c. Penilaian Sikap : Observasi</div> <div>2. Bentuk Instrumen dan Instrumen</div> <div>a. Bentuk Instrumen: Tes Tulis (Uraian)</div> <div><b>Instrumen:</b></div> <div>Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan jelas dan benar!</div> <div>1) Jelaskan pengertian pengelolaan usaha boga!</div> <div>2) Sebutkan jenis-jenis usaha boga dan pengertiannya !</div> <div>3) Jelaskan karalteristik usaha boga !</div> <div>4) Jelaskan bagaimana langkah-langkah membuka suatu usaha boga!</div> <div>5) Bagaimana cara memasarkan dan mempromisika usaha boga?</div> <div>b. Bentuk Instrumen: Tes Praktik</div> <div><b>Instrumen:</b></div> <div>Kerjakan soal dibawah ini dengan benar!</div> <div>1. Jika anda diberi modal untuk membuka usaha boga, usaha boga apa yang akan anda jalankan? Serta tentukan :</div> <div>a. Sasaran pasar</div> <div>b. Jenis usaha</div>

- c. Konsep usaha
- d. Harga jual produk
- e. Cara promosi

**Rubrik Penilaian**

- 1) Tes Tulis Uraian (Pengetahuan)
  - Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 20
  - Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 20
  - Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 20
  - Soal nomor 4 dijawab lengkap skor maksimal 20
  - Soal nomor 5 dijawab lengkap skor maksimal 20

**a. Pedoman Penskoran (Keterampilan)**

NO.	ASPEK ETIKA PROFESI	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Tanggung jawab	Kurang bertanggung jawab	10
		Cukup bertanggung jawab	20
		Bertanggung jawab	30
		Sangat bertanggung jawab	40
2.	Integritas	Kurang berintegritas	10
		Cukup berintegritas	20
		Berintegritas	30
		Sangat berintegritas	40
3.	Objektivitas	Kurang objektif	10
		Cukup objektif	20
		Objektif	30
		Sangat objektif	40
4.	Kemahiran	Kurang mahir	10
		Cukup mahir	20
		Mahir	30
		Sangat mahir	40

b. Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	20
			10

Skor yang dicapai

Nilai: ----- x 100

Kalasan, 13 Agustus 2015

Guru Mapel



Dra. Dwi Lestari Iriani

NIP. 19640801 198903 2 009

Mahasiswa



Retno Fauziyah

NIM. 12511241008

**A. Kompetensi Dasar**

Dengan mempelajari modul ini, anda bisa menganalisis tentang jenis usaha boga, langkah-langkah usaha boga dan memahami promosi juga pemasaran produk boga.

**B. Indikator**

Setelah mempelajari bab ini anda akan mendapatkan penjelasan tentang :

1. Pengertian pengelolaan usaha boga
2. Jenis-jenis usaha boga
3. Karakteristik usaha boga
4. Langkah-langkah usaha boga
5. Pemasaran dan promosi

**C. Tujuan pembelajaran**

Tujuan pembelajaran yaitu siswa dapat :

1. Memahami pengertian pengelolaan usaha boga
2. Menganalisis berbagai usaha boga
3. Menjelaskan berbagai usaha boga
4. Menjelaskan langkah-langkah usaha boga
5. Memahami pemasaran dan promosi

**D. Uraian Materi****1. Pengertian Pengelolaan Usaha Boga**

Pengelolaan Usaha Boga adalah pengaturan suatu kegiatan penyelenggaraan dibidang makanan dalam jumlah yang lebih besar dari pada penyelenggaraan makanan untuk keluarga atau minimal 25 orang secara komersial. Pengelolaan Usaha Boga bertujuan untuk mendapatkan keuntungan sesuai dengan prinsip ekonomi dengan melakukan usaha dibidang penyelenggaraan makanan dengan berdasarkan pada etika berbisnis.

## 2 Jenis-Jenis Usaha Boga

Macam-macam usaha boga ditinjau dari jenis usahanya, yaitu :

### a. Kafetaria

Kafetaria ialah suatu usaha boga yang memakai sistem pelayanan melayani sendiri. Di sini para pembeli memilih sendiri makanan dan minuman yang diinginkan dan membawanya sendiri ke meja makan. Setelah selesai makan, alat-alat makan, dikembalikan ke tempat yang telah ditentukan atau diambil oleh pelayan. Jadi disini tidak diperlukan banyak pelayan. Karena pelayan hanya mengawasi dan membantu para pembeli misalnya menuangkan kuah soto ke dalam mangkuk soto. Kafetaria dapat bersifat komersial misalnya kafetaria untuk umum, atau bersifat semikomersial misalnya kafetaria sekolah dan perusahaan. Usaha boga berbentuk kafetaria, dimaksudkan untuk melayani banyak orang dengan cepat dan dalam waktu yang singkat. Cara pelayanan ini sangat sesuai bagi orang-orang atau pekerja yang mempunyai waktu istirahat sangat terbatas. Makanan yang dijual di kafetaria dapat berupa hidangan lengkap dan kue-kue. Harga makanan biasanya lebih murah dan macamnya terbatas. Di samping itu makanan yang dihidangkan telah dibuat porsi-porsi sehingga mudah diambil, karena itu tidak memerlukan banyak pelayan.



Gambar 1. Kafetaria

### b. *Snack Bar*

Snack Bar disediakan untuk memenuhi kebutuhan pegawai yang membawa bekal sendiri dan yang ingin menambah dengan penutup



makanan dan minuman. Usaha ini merupakan usaha boga yang bersifat semikomersial misalnya snack bar untuk sekolah dan universitas. Sistem pelayanannya ialah dilayani oleh pelayan, tetapi tidak formil. Di sini hanya memerlukan beberapa pramuniaga yang melayani sejumlah pembeli dengan cepat. Snack bar juga dapat melayani makanan yang cepat disiapkan seperti dari, telur, hamburger, donat dan lain-lain. Di samping makanan snack bar menyediakan minuman , misalnya es krim soda yang dihidangkan dengan mesin otomatis (soda fountain) dan coklat panas yang dihidangkan dengan mesin otomatis (hot chocolate dispenser).



Gambar 2. *Snack Bar*

c. Kantin

Di tempat yang jauh dari pelayanan makanan biasanya diadakan kantin, misalnya di komplek suatu industri dan peristirahatan. Kantin dapat bersifat komersial atau semi komersial, tergantung pada maksud penyelenggaraan kantin tersebut. Cara pelayanannya dapat dengan sistem melayani sendiri atau dilayani oleh pelayan. Makanan yang dihidangkan dalam kantin biasanya terbatas misalnya sandwich, kue-kue, kopi dan eskrim



Gambar 3. Kantin

d. *Coffe Shop*

Suatu usaha yang tidak formal, tapi suasana ruangan yang tidak formal itu cukup menyenangkan. Coffe shop merupakan usaha boga yang bersifat komersial. Cara pelayannya memakai sistem dilayani oleh pelayan. Para pembeli sebagian duduk di bangku yang mengelilingi meja penghidang yang berbentuk huruf U, L, atau pramuniaga melayani para pembeli dari belakang meja. Makanan yang dijual biasanya yang cepat disiapkan, harga tidak begitu mahal dan cara pelayannya cepat. Tempat duduk sebagian besar berada pada sekeliling meja penghidang. Meja biasanya dipilih yang mudah dan murah cara pemeliharaannya.



Gambar 4. *Coffe Shop*

e. Restoran Hotel

Restoran yang berlokasi di hotel dan menyajikan hidangan pagi, maan siang, makan malam, makanan kecil dan minuman. Hotel yang besar biasa juga menyediakan ruangan andrawina(*banquete*)



Gambar 5. Restoran Hotel

f. Restoran di luar Hotel

Restoran di luar hotel sama dengan restoran hotel hanya saja lokasinya memang tidak didalam hotel.



Gambar 6. Restoran

g. *Vendding Mechine*

*Vedding Mechine* adalah mesin penjual makanan dan minuman. Orang akan membeli memasukan sejumlah uang dengan petunjuk yang ada, maka hidangan akan keluar secara otomatis.



Gambar 7. *Vendding Mechine*

h. *Bistro*

Bistro adalah restoran kecil yang Perancis dan sifat pelayanannya tidak resmi.



Gambar 8. *Bistro*

i. *Cake Shop*

Tempat menjual aneka produk patiseri serta minuman non alkohol. Pelanggan dapat menikmati produk tersebut di *cake shop* atau dapat dibawa pulang.



Gambar 9. *Cake shop*

j. *Bakery*

*Bakery* adalah toko yang menjual aneka *cake*, *bread* ataupun kue tradisional khas Indonesia. Usaha *bakery* di Indonesia sangat berkembang pesat. Sudah banyak toko-toko *bakery* yang sangat terkenal seperti Holland bakery, Parsley bakery, dan Swiss bakery.



Gambar 10. *Bakery*

k. Restoran *Buffe*

Restoran yang menyediakan berbagai macam makanan, biasanya lebih dari 10 jenis makanan dan pelanggan bisa mengambil makanan sebanyak apapun makanan yang diinginkan. Biasanya terdapat batasan waktu yang diberikan kepada para pelanggan, mulai dari 3 jam sampai 6 jam. Harga yang harus dibayar biasanya sama untuk semua pelanggan. Sebagai contoh, sebuah restoran buffet eropa menyediakan 20 jenis makanan eropa, dimana pelanggan bisa makan sebanyak-banyaknya dalam waktu 4 jam dan pelanggan harus membayar Rp.80000 untuk setiap kali masuk ke restoran ini. Restoran buffet biasanya dibuat untuk melayani pelanggan dalam jumlah yang besar, karena itu biasanya restoran buffet terdapat di mall-mall besar dan pelanggannya pun kalangan menengah keatas. Terdapat beberapa jenis restoran buffet, yaitu :

1) All you can eat buffet (buffet makan sepuasnya)

Restoran ini seperti deskripsi contoh diatas, yaitu pelanggan bisa makan sepuasnya. Makanan yang disediakan mulai dari makanan pembuka seperti salad, makanan inti seperti nasi dan makanan penutup mulai dari pudding sampai es krim.

2) Buffet ala cafeteria

Buffet ini seperti di cafeteria-cafetaria, dimana pelanggan mengambil makanan sesuai yang diinginkan dan melakukan pembayaran setelah mengambil makanan.

3) Semi buffet

Banyak restoran yang menyediakan buffet tapi sekaligus menyediakan makanan yang bisa dipesan sesuai menu yang disediakan. Sehingga pelanggan yang ingin makan sepuasnya bisa memilih paket buffet dan pelanggan yang hanya ingin makan sedikit bisa memesan makanan sesuai keperluan.

4) Buffet katering



Buffet Katering biasanya disediakan untuk acara-acara tertentu seperti pernikahan, ulang tahun, dimana makanan berbagai macam jenis disediakan di meja dan para tamu bisa menikmati hidangan yang disajikan.

Keuntungan dari restoran buffet adalah bisa melayani pelanggan dalam jumlah banyak dan bisa meraup omset yang besar, karena tarifnya yang cukup lebih tinggi, jika dibandingkan dengan restoran tradisional. Restoran buffet sebenarnya menerapkan strategi silang, karena tidak semua orang mau atau bisa makan sebanyak-banyaknya. Sehingga, pelanggan yang makan sedikit, pada dasarnya mensubsidi pelanggan yang makan banyak, karena harga yang dibayarkan oleh semua orang adalah tariff yang sama. Keuntungan lainnya adalah chef tidak perlu masak berulang-ulang seperti pada restoran memasak sesuai orderan pembeli. Pada restoran buffet, chef hanya masak sekali banyak dan kembali memasak jika makanan yang disajikan telah habis.

Kekurangan restoran buffet adalah pemilik harus menyediakan makan dalam jumlah besar dan akan mengalami kerugian jika tidak banyak pembeli yang datang. Untuk mengatasi masalah ini, biasanya restoran mengadakan happy hour setelah jam 8 malam, yaitu pelanggan mendapatkan potongan harga 50% dari harga normal. Bahkan ada buffet yang memperbolehkan pelanggannya untuk membawa pulang makanan secara gratis agar makanan yang disajikan bisa cepat habis. Untuk meminimalisir kerugian, beberapa restoran memberikan sistem denda kepada pelanggannya apabila makanan yang telah diambil tidak dihabiskan. Hal ini untuk mendorong pelanggan untuk tidak mengambil secara berlebihan jika memang tidak mampu untuk menghabiskan.



Gambar 11. Restoran *buffe*

#### 1. *Drive In*

*Drive In* atau *Drive Thru* adalah restoran yang melayani pelanggan yang menunggu di kendaraannya. Pesanan diterima, dan barang atau layanan disajikan menggunakan jendela atau mikropon, sementara pelanggan tetap menunggu di kendaraannya. Cara ini pertama kali diperkenalkan di Amerika Serikat pada tahun 1940-an, namun kemudian menyebar ke negara lain.



Gambar 12. *Drive Thru*

#### m. Restoran khusus

Restoran yang menjual hidangan khusus. Dapat berdasarkan wilayah seperti restoran Cina, Thailand, Korea, dsb. Berdasarkan hidangannya seperti ayam goreng Mbok Berek, KFC, McDonald.



Gambar 13. Restoran Khusus

n. Warung makan

Warung makan adalah warung yang menjual makanan dan minuman dengan pilihan yang sederhana serta menu sehari-hari. Harga terjangkau dan penataannya sederhana.



Gambar 13. Warung makan

o. Pedagang makanan

Pedagang makanan adalah penjaja makanan yang menyiapkan hidangan makanan atau minuman dengan menggunakan fasilitas umum permanent yang telah ditetapkan oleh pemerintah daerah dikenal dengan sebutan warung tenda.



Gambar 14. Pedagang makanan



p. *Catering non buffet*

*Catering* adalah istilah umum untuk wirausaha yang melayani pemesanan berbagai macam masakan (makanan dan minuman) baik untuk pesta maupun untuk suatu instansi. *Catering non buffet* biasa melayani pesanan yang dalam bentuk kotak.



Gambar 15. *Catering non buffet*

q. Pedagang keliling

Pedagang keliling adalah usaha boga yang menjajakan makanan atau minumannya secara langsung kepada pembeli. Dengan berjalan kaki sampai menggunakan kendaraan seperti mobil



Gambar 16. Pedagang keliling

### 3. Karakteristik Usaha Boga

Usaha boga berdasarkan sifatnya :

a. Usaha boga yang bersifat komersial.

Jenis usaha boga ini menekankan pada pencari keuntungan yang sebesar-besarnya . Sebagai contoh ialah restoran, kafetaria, dan perikanan.

b. Usaha boga yang bersifat semikomersial

Di sini lebih ditekankan pada tujuan ideal, yang berarti untuk memenuhi kepentingan orang banyak. Tetapi di samping itu dilakukan juga langkah-langkah komersial, yaitu mencari laba guna menutupi biaya-biaya yang harus dikeluarkan untuk memelihara kelangsungan hidup usaha tersebut. Sebagai contoh kafetaria industri, kafetaria mahasiswa dan asrama.

c. Usaha yang bersifat sosial

Usaha ini sepenuhnya ditujukan dilakukan kepada segi perikemanusiaan, jadi sama sekali tidak melaksanakan hal-hal yang bersifat komersial. Dana yang dipergunakan untuk penyelenggaraan makanan ini didapat dari bantuan pemerintah, para dermawan, yayasan, dan sebagainya.

#### 4. Langkah-Langkah Usaha boga

Menurut RB. Suharta, M.Pd urutan kegiatan memulai usaha yaitu :

a. Pengamatan Pasar

Kegiatan ini adalah untuk mencari dan memperoleh “bahan keterangan mengenai pasaran”, dan yang perlu di perhatikan antara lain:

- 1) Barang apa yang masih dapat diserap atau diminta pasar.
- 2) Berapa: perhari, perminggu, perbulan, dan seterusnya.
- 3) Kapan barang itu diperlukan: tiap hari, musiman?
- 4) Bagaimana cara penyampaianya: diambil, diantar, lewat perantara.
- 5) Suasana persaingan: berat, ringan?
- 6) Berapa dan siapa yang dapat menjadi atau merupakan pembeli langsung.

b. Menentukan Jenis Usaha

Ada dua pilihan dalam menentukan jenis usaha:

- 1) Mengatur potensi usaha sesuai dengan kebutuhan pasar, selama kebutuhan telah diketahui.
- 2) Menciptakan jenis kebutuhan pasar, sesuai dengan potensi usaha.

c. Menentukan Besar Usaha

Besarnya produksi ditentukan diantara jumlah terendah dan jumlah tertinggi dari hasil pengamatan pasar.

Jumlah terakhir itu akan dipengaruhi oleh:

- 1) Lama proses produksi
- 2) Lama pelemparan barang
- 3) Penekanan biaya
- 4) Permintaan pasar
- 5) Kelancaran pembayaran
- 6) Persaingan

d. Pengaturan Produksi dan Penyediaan Barang Dagangan

Pelanggan berbeda dalam minat dan seleranya, maka untuk melayani mereka perlu dipertimbangkan:

- 1) Kemungkinan membuat barang yang sama namun dalam bentuk dan warna yang berbeda.
- 2) Sesuai dengan permintaan barang.
- 3) Memproduksi dengan barang yang baru sama sekali.

e. Penentuan Harga Jual

Penentuan harga jual tergantung kepada:

- 1) Keuntungan minimal harus sama dengan bunga modal.
- 2) Daya beli konsumen.
- 3) Harga umum dan persaingan.
- 4) Komisi agen-agen.

5) Cara pembayaran.

f. Membuat atau Membeli Produk

Setelah suatu jenis usaha dapat ditentukan dan akan dilaksanakan, ada pertimbangan lain yang masih perlu dipikirkan:

- 1) Apakah keseluruhan proses pembuatan produk yang akan dijual ditangani oleh usaha sendiri
- 2) Apakah ada sebagian proses tersebut yang dipercayakan kepada pengusaha lain.
- 3) Usaha yang dilaksanakan membeli barang setengah jadi ataupun sama sekali barang jadi dari pengusaha lain.

Untuk menentukan pilihan tersebut ada beberapa faktor yang perlu diperhatikan:

- 1) Kemampuan modal si pengusaha
- 2) Jumlah tenaga dan mutunya
- 3) Keadaan pasar
- 4) Keuntungan;
- 5) Tempat dan fasilitas atau kemudahan yang ada.

g. Menjual Barang

Dalam kegiatan menjual barang ini ada tiga hal yang perlu diperhatikan, yaitu:

- 1) Bagaimana mengetrapkan kepenjualan yang baik.
- 2) Bagaiman melayani umum dengan baik.
- 3) Bagaimana membentuk hubungan baik dengan pasar.

## 5. Pemasaran dan Promosi

### a. Pemasaran

Tujuan utama kegiatan ini adalah agar calon pembeli tahu dan selanjutnya diharapkan suka membeli barang-barang yang ditawarkan.

Perlu diusahakan cara-cara:

- 1) Mengingatkan mereka pada barang itu dan bahwa mereka membutuhkan.
- 2) Menonjolkan ciri dan kegunaan barang tersebut serta dimana barang itu dapat diperoleh.

### b. Promosi

Promosi (*promotion*) adalah pengenalan produk/jasa kepada konsumen supaya tertarik dan meningkatkan volume penjualan. Sasaran yang dituju oleh setiap pengusaha ialah lakunya barang atau jasa yang dihasilkan atau ditawarkan. Motif pembelian adalah pengaruh-pengaruh atau pertimbangan-pertimbangan yang mendorong atau membuat seseorang membeli barang tertentu atau membeli dari penjual barang tertentu. Motif pembelian dapat digolongkan menjadi dua macam:

- 1) Motif Emosional
- 2) Motif Rasional

Bauran promosi (*promotional mix*), terdiri atas :

#### 1) *Advertensi*

*Advertensi* (periklanan) adalah kegiatan untuk menyadarkan masyarakat konsumen yang berpotensi akan kehadiran produk perusahaan. Media-media advertensi terdiri dari radio, televisi (TV), surat kabar, majalah, pamphlet, spanduk, brosur, baligo, internet, dan sebagainya.

2) *Personal selling*

*Personal selling*, adalah penyajian barang secara lisan dan bertatap muka langsung dengan satu atau lebih calon pembeli dengan tujuan agar barang yang ditawarkan dapat terjual

3) promosi penjualan

Promosi penjualan, misalnya dengan promo diskon, buy one get one free, voucher, bonus dan sebagainya.

4) *Publisitas*

*Publisitas*, yaitu mempublikasikan atau mengumumkan produknya kepada masyarakat luas, misalnya: launching produk baru, jumpa pers

Cara-cara promosi yang sering digunakan dan terbukti keberhasilannya, diantaranya:

- 1) Potongan harga
- 2) Pemberian contoh barang
- 3) Pameran-pameran
- 4) Pemberian kupon
- 5) Membuat iklan dan reklame
- 6) Menjadi sponsor

Cara-cara pendekatan untuk melanjutkan promosi, melalui tahap-tahap pendekatan di bawah ini, yaitu:

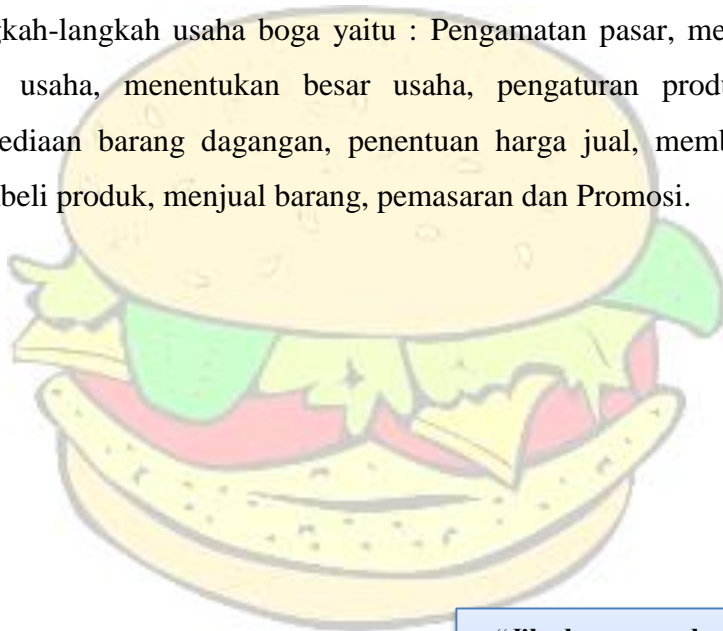
- 1) Menetapkan siapa yang akan dijadikan sasaran promosi.
- 2) Berapa biaya yang disediakan untuk promosi?
- 3) Cara apa saja yang ditempuh untuk promosi?
- 4) Media dan sarana promosi yang dipilih.
- 5) Melaksanakan promosi.
- 6) Menilai hasil-hasil promosi.





## RANGKUMAN

1. Pengelolaan Usaha Boga adalah pengaturan suatu kegiatan penyelenggaraan dibidang makanan dalam jumlah yang lebih besar dari pada penyelenggaraan makanan untuk keluarga atau minimal 25 orang secara komersial
2. Bentuk usaha boga berdasarkan sifatnya yaitu Usaha boga yang bersifat komersial, usaha boga yang bersifat semikomersial dan usaha yang bersifat sosial
3. Langkah-langkah usaha boga yaitu : Pengamatan pasar, menentukan jenis usaha, menentukan besar usaha, pengaturan produksi dan penyediaan barang dagangan, penentuan harga jual, membuat atau membeli produk, menjual barang, pemasaran dan Promosi.



**“Jika kamu gagal mendapatkan sesuatu, hanya satu hal yang harus kamu lakukan! Try Again”**



## **Tes Kompetensi**

1. Mendapatkan keuntungan sesuai dengan prinsip ekonomi dengan melakukan usaha dibidang penyelenggaraan makanan dengan berdasarkan pada etika berbisnis adalah tujuan dari.....
  - a. Pengelolaan usaha boga
  - b. Penjualan produk boga
  - c. Penyimpanan produk boga
  - d. Peemasaran produk boga
2. Langkah pertama yang harus dilakukan dalam merencanakan usaha Menurut RB. Suharta, M.adalah .....
  - a. Pemasaran
  - b. Pengamatan pasar
  - c. Pemilihan produk yang dijual
  - d. Promosi
3. Yang termasuk usaha boga berdasarkan sifatnya yaitu....
  - a. Bakti sosial
  - b. Semi sosial
  - c. Komersial
  - d. Permanent
4. Yang termasuk usaha boga bersifat sosial ialah
  - a. Restoran
  - b. Memberi makan kepada korban bencana alam
  - c. Makan siang karyawan kantor
  - d. *Coffe shop*
5. Berupaya agar calon pembeli tahu dan selanjutnya diharapkan suka membeli barang-barang yang ditawarkan merupakan tujuan dari.....
  - a. Promosi
  - b. Pemasaran
  - c. Penjualan secara langsung
  - d. Penjualan secara tidak langsung



## MATA PELAJARAN

## : PENGELOLAAN USAHA .....

**DAFTAR HADIR PERTEMUAN KE -**

[illegible]

Kalasan, 12 September  
Guru Mata Pelajaran

Dr. Pui Lestari Imani  
NIP. 19640801 1989 03 2 009

Daftar Nilai Pengolahan Usaha Boga

Kelas XII JB

No	Nama	Kriteria				Rata-rata
		Tanggung jawab	Nilai Indv	Nilai tugas	Nilai Kelompok	
1	Afifah Rizkiandari Harsono	80	85	83	87	83,75
2	Alexandra Nirmala Sekar Putri	85	86	84	83	84,5
3	Anita Dwi Nuriyani	87	83	82	84	84
4	Ardi Jaya Kusuma	84	82	84	88	84,25
5	Ardiansyah Putra	90	85	84	87	86,5
6	Aulia Nur Rahmani	87	83	85	88	85,75
7	Bagar Amar Afdholi	80	84	89	85	84,5
8	Dea Puspitasari	87	87	82	84	85
9	Dessy Caesar Umi Khabibah	84	83	82	85	83,5
10	Devi Cindy Adam	86	88	80	85	84,75
11	Dewi Fathonah Galih Raga S	80	85	85	89	84,75
12	Efvi Nur Rohmahwati	82	85	83	84	83,5
13	Eko Sri Cahyono	83	87	84	88	85,5
14	Endah Budi Astuti	86	85	82	85	84,5
15	Fadhila Maharani	87	80	81	87	83,75
16	Indri Agesti	84	86	80	85	83,75
17	Isnawan	87	83	83	86	84,75
18	Krismonika Lubis	80	85	84	85	83,5
19	Murti Widyastuti	82	86	81	87	84
20	Nunung Ayu Melinda Wati	80	87	84	86	84,5
21	Puspasari	87	85	85	87	86
22	Rizallulhak	86	86	83	87	85,5
23	Sefti Andriyani	84	84	87	88	85,75
24	Septi Indah Rahayu	85	87	80	89	85,25
25	Siti Nurul Halimah	86	83	83	85	84,25
26	Ulfa Aprilia Putri	82	87	82	87	84,5
27	Veronica Agata	83	84	85	88	85
28	Vina Viskawati	84	85	81	86	84
29	Woro Setyo Rini	84	87	80	85	84
30	Yani Aji Trisakti	85	82	83	84	83,5
31	Yazid Raihan Maulady	87	83	84	84	84,5
32	Yogi Syahputra	85	82	87	85	84,75

## SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK  
 Paket Keahlian : Jasa Boga  
 Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental  
 Kelas/ Semester : XI/1 dan 2  
 Kompetensi Inti :

KI 1 :Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2: Mengembangkan perilaku ( jujur,disiplin,tanggung jawab,peduli, santun,ramah lingkungan,gotong royong,kerjasama, cinta damai,responsif dan proaktif ) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI3: Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 :Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saus dan turunannya</li> <li>Pembuatan Saus dan turunannya</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang saus dan turunannya</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , jenis-jenis, karakteristik jenis saus, turunan saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses yang terjadi selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan saus dan turunannya serta apakah ada perbedaan dari masing – masing saus di Indonesia dan continental</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
(jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktik membuat saus dan turunannya dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Kerja kelompok membedakan berbagai jenis saus yang telah diolah, dan mencatat sebagai sumber data</li> </ul> Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannya</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannya</li> </ul> Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan saus dan turunannya</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik pembuatan saus dan turunannya</li> </ul>	pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran  <b>Tes Kinerja</b> membuat saus dan turunannya		
3.1 Membedakan saus ( <i>sauce</i> ) dan turunannya					
3.2 Membuat saus ( <i>sauce</i> ) dan turunannya					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.  2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan	<ul style="list-style-type: none"> <li>makanan pembuka (appetizer)</li> <li>Pembuatan makanan pembuka (appetizer)</li> </ul>	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan pembuka (appetizer)</li> </ul> Menanya <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan pembuka (appetizer) serta apakah secara tradisional makanan Indonesia memiliki makanan pembuka (appetizer)</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok <b>Tes</b> Tes tertulis	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>seperti pada makanan konridental</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat makanan pembuka (appetizer) dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik makanan pembuka dan mencatat data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka (appetizer)</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka (appetizer)</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan makanan pembuka</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik pembuatan makanan pembuka</li> </ul>	<p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> membuat makanan pembuka (appetizer)</p>		
3.4 Menganalisis makanan pembuka (appetizer)					
4.4. Membuat makanan pembuka (appetizer)					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salad</li> <li>Pembuatan Salad</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari nasi</li> </ul> <p>Menanya</p>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
tindakanpengamalan menurut agama yang dianutnya.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, saus yang digunakan, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan salad serta apakah ada perbedaan antara salad Indonesia dan konrinental</li> </ul>	<b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok <b>Tes</b> Tes tertulis  <b>Jurnal</b> Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran  <b>Tes Kinerja</b> membuat salad		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung awab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.1 Menganalisis <i>salad</i>					
4.5.Menyiapkan <i>salad</i>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.12 Mendeskripsikan <i>Sandwich</i></p>	<p>3.2 <i>Sandwich</i></p> <p>3.3 Pembuatan <i>Sandwich</i></p>	<p>Mengamati</p> <p>3.4 Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang <i>Sandwich</i></p> <p>Menanya</p> <p>3.5 Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan <i>Sandwich</i> serta apakah pada pola makanan tradisional Indonesia mengenal hidangan <i>Sandwich</i></p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p>3.6 Melakukan praktik membuat <i>Sandwich</i> dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <p>Mengasosiasi</p> <p>3.7 Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat <i>Sandwich</i></p> <p>3.8 Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat <i>Sandwich</i></p>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> 3.11 membuat <i>Sandwich</i></p>	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.13 Membuat <i>Sandwich</i>		Mengkomunikasikan 3.9 Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat <i>Sandwich</i>  3.10 Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat <i>Sandwich</i>			
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.  2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia  2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional  2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hidangan dari sayuran dan telur</li> <li>Pembuatan hidangan dari sayuran dan telur</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari sayuran dan telur</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari sayuran dan telur serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari sayuran dan telur Indonesia dan konrinental</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat hidangan salad dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>membuat hidangan dari sayuran dan telur</li> </ul>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>



Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
implementasi sikap kerja		dan telur			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Mendeskripsikan hidangan dari sayuran dan telur</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur</li> </ul>			
4.7 Membuat hidangan dari sayuran dan telur		Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur</li> <li>Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur</li> </ul>			
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.  2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia  2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hidangan dari pasta</li> <li>Pembuatan hidangan dari pasta</li> </ul>	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari pasta</li> </ul> Menanya <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari pasta serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari pasta Indonesia dan konrinental</li> </ul> Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat hidangan pasta dan mencatat temuan saat praktik dilakukan</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok <b>Tes</b> Tes tertulis  <b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran  <b>Tes Kinerja</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>membuathidangan dari pasta</li> </ul>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mendeskrripsikan hidangan dari pasta</li> </ul> <p>4.8 Membuat hidangan dari pasta</p>		<p>sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari pasta</li> <li>Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta</li> </ul>			
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hidangan dari unggas</li> <li>Pembuatan hidangan dari unggas</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari unggas</li> </ul> <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan</p>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari unggas serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari unggas Indonesia dan konrinental</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat hidangan dari unggas dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari unggas</p> <p>Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas</p>	<p>Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>membuathidangan dari unggas</li> </ul>		
3.9 Mendeskripsikan hidangan dari unggas					
4.9. Membuat hidangan dari unggas					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hidangan dari daging</li> <li>Pembuatan hidangan dari daging</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari daging</li> </ul> <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari daging serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari daging Indonesia dan konridental</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b></p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja 3.10 Mendeskripsikan hidangan dari daging 4.10. Membuat hidangan dari daging		pertanyaan yang diajukan <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktik membuat hidangan dari daging dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging</li> </ul> Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari daging</li> <li>Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging</li> </ul>	membuathidangan dari daging		
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakanpengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hidangan dari <i>sea food</i></li> <li>Pembuatan hidangan dari <i>sea food</i></li> </ul>	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari <i>sea food</i></li> </ul> Menanya <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari <i>sea food</i> serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari <i>sea food</i></p>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok <b>Tes</b> Tes tertulis  <b>Jurnal</b> Catatanperkembangan	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>(jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.11 Mendeskripsikan hidangan dari <i>sea food</i></p> <p>4.11. Membuat hidangan dari <i>sea food</i></p>		<p>Indonesia dan konrinenta</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i> dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i></li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i></li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i></li> <li>Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i></li> </ul>	<p>pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> membuathidangan dari <i>sea food</i></p>		
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>makanan penutup (<i>dessert</i>)</li> <li>Pembuatan makanan penutup (<i>dessert</i>)</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan penutup (<i>dessert</i>)</li> </ul> <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan penutup</p>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b></p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.12 Menganalisis makanan penutup (<i>dessert</i>)</p> <p>4.12. Membuat makanan penutup (<i>dessert</i>)</p>		<p>(<i>dessert</i>) serta apakah apakah pada pola makanan Indonesia mengenal makanan penutup (<i>dessert</i>)</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>) dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>)</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>)</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>)</li> <li>Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>)</li> </ul>	<p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> membuat makanan penutup (<i>dessert</i>)</p>		

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN



Sekolah : SMKN 1 Kalasan  
Kelas / Semester : XI/1  
Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan  
Kontinental  
Materi Pokok : Pembuatan Chicken Salad Hawaian,Fish  
Stew Marcaibo, Glasses Pudding (Praktek)  
Alokasi Waktu : 6x 45 menit

A	Kompetensi Inti
	<div>1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</div> <div>2. Mengembangkan perilaku ( jujur,disiplin,tanggung jawab,peduli, santun,ramah lingkungan,gotong royong,kerjasama, cinta damai,responsif dan proaktif ) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia</div> <div>3. Memahami, menerapkandanmenganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah</div> <div>4. Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung</div>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<div><b><i>KD KI – 1 (Sikap Spiritual)</i></b></div> <div>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbakai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakanpengamalan menurut agama yang dianutnya.</div> <div><b><i>Indikator:</i></b></div>



	<p>1.1.1 Dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan kontinental sebagai tindakanpengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p><b>KD KI – 2 (SikapSosial)</b></p> <p>2.1 Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental.</p> <p>2.2..Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggungjawab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.</p> <p><b>Indikator:</b></p> <p>2.1.1 Dapat memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental.</p> <p>2.2.1 Dapat menunjukkanperilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung jawab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotongroyong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>2.3.1 Dapat menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p><b>KD KI – 3 (Pengetahuan)</b></p> <p>3.4 Mendeskripsikan salad Indonesia</p> <p><b>Indikator:</b></p> <p>3.4.1 Siswa dapat mendeskripsikan salad indonesia secara keseluruhan</p> <p>3.4.2 Siswa dapat menganalisis karakteristik salad Indonesia</p> <p>3.4.3 Siswa dapat menganalisis macam-macam salad Indoensia</p> <p>3.4.4 Siswa dapat menganalisis teknik pengolahan salad Indonesia</p> <p><b>KD KI – 4 (Keterampilan)</b></p> <p>4.1 Membuat salad Indonesia</p>
C.	Tujuan Pembelajaran
	<p>1. Siswa dapat mengetahui bahan-bahan yang digunakan untuk membuat :</p> <p>a. Chicken Salad Hawaian</p> <p>b. Fish Stew Marcaibo</p> <p>c. Glasses Pudding</p> <p>2. Siswa dapat mengetahui proporsi bahan-bahan yang digunakan dalam satu resep.</p>

	<div>3. Siswa dapat mongolah:<div>a. Chicken Salad Haawaian</div><div>b. Fish Stew Marcaibo</div><div>c. Glasses Pudding</div></div> <div>4. Siswa dapat menyajikan hidangan dengan benar dan menarik</div>
D	Materi Pembelajaran
	<div>1. Membuat hidangan appetizer chicken salad hawaian.</div> <div>2. Membuat Hidangan main course fish stew marcaibo.</div> <div>3. Membuat hidangan dessert glasses pudding.</div> <div>4. Menyajikan hidangan chicken salad hawaian, fish stew marcaibo dan glasses pudding dengan menarik</div>
E.	Metode Pembelajaran
	<div>1. Pendekatan<i>Scientific</i> (Ilmiah)</div> <div>2. Model :</div> <div>3. Metode: Diskusi, inquiri, dan penugasan.</div>
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	<div>1. Media : Modul, buku dan internet</div> <div>2. Alat/Bahan : papantulis, spidol,</div> <div>3. SumberBelajar :<div>a. Modul :Pengolahan Makanan Kontinental</div></div>

G. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<div>1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama.</div> <div>2. Mengecek kehadiran siswa.</div> <div>3. Menanyakan kepada siswa materi yang kemarin di sampaikan?</div> <div>4. Pesertadidik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan cara penyusunan menu.</div> <div>5. Peserta didik mendapatkan informasi dari guru tentang KD, tujuan, dan scenario pembelajaran</div> <div>6. Peserta didik kembali bersama kelompok praktek.</div>	20menit
	Menjelaskan kembali teknik olah pembuatan hidangan	

Inti	<p>yang akan dipraktekan.</p> <p><b>Mengamati :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mengamati foto/film/gambar/ataumembaca tentang hidangan chicken salad hawaian, fish stew marcaibo, glasses pudding.</li></ol> <p><b>Menanya :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mengajukan pertanyaan terkait dengan hidangan chicken salad hawaian, fish stew marcaibo, glasses pudding.</li></ol> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Melakukan praktik membuat hidangan chicken salad hawaian, fish stew marcaibo, glasses pudding dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li></ol> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik.</li><li>2. Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan chicken salad hawaian, fish stew marcaibo, glasses pudding</li></ol> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan hidangan chicken salad hawaian, fish stew marcaibo, glasses pudding.</li><li>2. Mempresentasikan hasil praktik pembuatan hidangan chicken salad hawaian, fish stew marcaibo, glasses pudding.</li></ol>	210menit
Kegiatan Penutup	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil pembelajaran.</li><li>2. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</li><li>3. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap</li></ol>	40 menit

	kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan. 4. Peserta didik dan guru merencanakan tindak lanjut pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya 5. Peserta didik memperoleh apresiasi dari guru. 6. Menyanyikan lagu daerah 7. Menutup pelajaran dengan berdoa dan salam.	
--	---	--

H. Penilaian
<div>1. Jenis/ TeknikPenilaian</div> <div>a. PenilaianPengetahuan: TesTulis</div> <div>b. PenilaianKeterampilan: TesPraktik</div> <div>c. PenilaianSikap : Observasi</div> <div>2. BentukInstrumendanInstrumen</div> <div>a. BentukInstrumen: TesTulis (Uraian)</div> <div><b>Instrumen:</b></div> <div>Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan jelas dan benar!</div> <div>1) Jelaskan karakteristik chicken salad hawaian!</div> <div>2) Jelaskan karakteristik fish stew marcaibo!</div> <div>3) Jelaskan karakteristik glasses pudding!</div> <div>b. Bentuk Instrumen: TesPraktik</div> <div>Buatlah 1 resep chicken salad hawaian, fish stew marcaibo beserta pelengkapny, dan glasses puding!</div> <div><b>RubrikPenilaian</b></div> <div>1) TesTulisUraian (Pengetahuan)</div> <div>Soal nomor1 dijawab benar skor maksimal 20</div> <div>Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 20</div> <div>Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 20</div> <div>Soal nomor 4 dijawab lengkap skor maksima l20</div> <div>Soal nomor 5 dijawab lengkap skor maksimal 20</div>

a. PedomanPenskoran (Keterampilan)

NO.	ASPEK ETIKA PROFESI	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Tanggung jawab	Kurang bertanggung jawab	10
		Cukup bertanggung jawab	20
		Bertanggung jawab	30
		Sangat bertanggung jawab	40
2.	Integritas	Kurang berintegritas	10
		Cukup berintegritas	20
		Berintegritas	30
		Sangat berintegritas	40
3.	Objektivitas	Kurang objektif	10
		Cukup objektif	20
		Objektif	30
		Sangat objektif	40
4.	Kemahiran	Kurang mahir	10
		Cukup mahir	20
		Mahir	30
		Sangat mahir	40

b. Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religious dah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religious mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religious mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religious belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	TanggungJawab	Sikap dan perilaku tanggungjawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggungjawab mulai berkembang	
		Sikap dan perilaku tanggungjawab mulai tampak	30
		Sikap dan perilaku tanggungjawab belum	20


		tampak	10
--	--	--------	----

Skor yang dicapai

Nilai: ----- x 100

Kalasan, 13 Agustus 2015


Guru Mapel



Dra. Dwi Lestari Iriani


NIP. 19640801 198903 2 009

Mahasiswa



Retno Fauziyah

NIM. 12511241008

	<b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1 KALASAN</b>		
	<b>JOB SHEET PRAKTIKUM</b>		
	SIL/JB	Revisi : 00	Tgl. 25 Agustus 2015
	Kelas XI	<b>Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental</b>	
			Hal 1 dari 5
			270 menit

- A. Acara Praktek
1. Membuat chicken salad hawaian, fish stew marcaibo dan glasses pudding.
- B. Tujuan
1. Siswa dapat mengetahui bahan-bahan yang digunakan untuk membuat:
- a. Chicken salad hawaian

b. Fish stew marcaibo


c. Glasses pudding
2. Siswa dapat mengetahui proporsi bahan-bahan yang digunakan dalam satu resep.
3. Siswa dapat mongolah:
- a. Chicken salad hawaian

b. Fish stew marcaibo

c. Glasses pudding
4. Siswa dapat menyajikan hidangan dengan benar
- C. Keselamatan Kerja
1. Gunakan pakaian kerja lengkap
2. Pakai sepatu hak rendah
3. Gunakan alat sebagaimana mestinya
4. Patuhi tata tertib di bengkel
- D. Alat dan Bahan
1. Pisau
2. Telenan
3. Panci
4. Sendok
5. Wajan
6. Spatula
7. Saringan
8. Oven
9. Piring saji

E. Langkah kerja

No		Waktu
----	--	-------

	<b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1 KALASAN</b>		
	<b>JOB SHEET PRAKTIKUM</b>		
	SIL/JB	Revisi : 00	Tgl. 25 Agustus 2015
	Kelas XI	<b>Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental</b>	
			Hal 2dari 5
			270 menit

	Langkah kerja	
1.	Menyiapkan alat dan bahan	20 menit
2.	Membuat chicken salad hawaian	30 menit
3.	Membuat fish stew marcaibo beserta pelengkap (pillaf rice)	45 menit
4.	Membuat glasses pudding	30 menit
7.	Menyajikan	20 menit
5.	Evaluasi dan penilaian	30 menit
6.	Clear up	20 menit
	Total	195 menit

F. Resep

Appetizer


CHICKEN SALAD HAWAIAN

Bahan	Jumlah	Potongan
Chicken	200 gr	Macedoine, rebus
Apple	100 gr	Macedoine
Celery	20 gr	1 cm
Mayonnaise	60 ml	
Pineapple	½ buah	
L & P sauce	Sck	
Salt & pepper	sck	

Prosedur:

1. Cucilah nanas, belah memanjang dan keluarkan isinya tanpa merusak kulitnya.
2. Potonglah daging nanas berbentuk macedoine.
3. Tiriskan semua bahan tersebut agar tidak banyak mengandung air, kemudian campurkan dengan mayonaise.
4. Campurkan L&P sauce, salt & peepper.
5. Masukkan salad kedalam kulit nanas yang telah berluban, hidangkan dingin dan letakkan diatas dessert plate.



	<b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1 KALASAN</b>		
	<b>JOB SHEET PRAKTIKUM</b>		
	SIL/JB	Revisi : 00	Tgl. 25 Agustus 2015
	Kelas XI	<b>Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental</b>	
			Hal 3dari 5
			270 menit

Mayonaise Sauce

Bahan	Jumlah	Keterangan
Egg yolk	1 butir	
Mustard	2 gr	
Lime juice	½ sdt	
Vinegar	10 cc	
Salad oil	150 cc	
Salt & pepper	Sck	

Prosedur:

1. Masukkan egg yolk, mustard,vinegar, salt, pepper dalam kom adonan.
2. Kocok dengan ballon whisk dengan hati-hati
3. Tuanhgkan salad oil sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga campuran mengental.


Main Course

FISH STEW MARCAIBO

Bahan	Jumlah	Keterangan
Fish	200 gr	Finger
Coconut milk	500 ml	
Garlic	10 gr	Chopped
Tomato	100 gr	Macedoine
Shallots	20 gr	Chopped
Tumeric powder	5 gr	
Cooking oil	Sck	
Salt & pepper	Sck	

Prosedur:

1. Panaskan minyak goreng saute ikan dengan minyak secukupnya selama beberapa menit, masukkan chopped garlic, chopped shallot, masak hingga layu bersama ikan.
2. Masukkan santan, aduk hingga rata tambahkan kunyit aduk rata. Kecilkan api.
3. Biarkan fish stew diatas api, sambil diaduk dengan lada dan garam. Sebelum diangkat masukkan tomat dan masak sebentar.

	<b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1 KALASAN</b>		
	<b>JOB SHEET PRAKTIKUM</b>		
	SIL/JB	Revisi : 00	Tgl. 25 Agustus 2015
	Kelas XI	<b>Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental</b>	
			Hal 4dari 5
			270 menit

Pillaf Rice

Bahan	Jumlah	Keterangan
Butter	40 gr	
Onion	12 gr	Chopped
Rice	100 gr	
Stock	150 ml	
Salt & pepper	Sck	
Bay leaf	Sck	

Prosedur :

1. Panaskan 20 gr butter, masukkan onion cincang, masukkan beras saute sebentar.
2. Tambahkan kaldu, masak hingga ¾ matang, bumbui lada dan garam
3. Pindahkan dalam wadah tahan panas, masukkan ke oven dengan suhu 200 °c selama 15 menit.
4. Keluarkan dari oven, aduk dengan garpu dan tambahkan sisa butter.

Jardiniere Of Vegetables

Bahan	Jumlah	Keterangan
Carrots	30 gr	Jardiniere
Green Beans	20 gr	Jardiniere
Margarine	10 gr	
Parsley	5 gr	Chopped
Salt & pepper	sck	


Prosedur:

1. Sayuran direbus terlebih dahulu.
2. Panaskan mentega, saute semua sayuran
3. Aduk perlahan, tambahkan parsley,dan bumbui dengan salt & pepper.

Dessert

GLASSES PUDDING

Bahan	Jumlah	Keterangan
Agar-agar kaca:		
Agar-agar	1 bungkus	
Sugar	125 gr	
Water	750 cc	
Agar-agar warna:		
Agar-agar	1 bungkus	
Milk	5 sdm	
Sugar	5 sdm	

	<b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1 KALASAN</b>		
	<b>JOB SHEET PRAKTIKUM</b>		
	SIL/JB	Revisi : 00	Tgl. 25 Agustus 2015
	Kelas XI	<b>Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental</b>	
			Hal 5dari 5
			270 menit

Water	750 cc	
Food color : red, yellow, green	Sck	

Prosedur :

1. Rebus bahan agar-agar warna kecuali pewarna sampai mendidih
2. Bagi adonan menjadi 3bagian, masing-masing diberi pewarna merah, kuning, hijau.
3. Cetak dalam mangkuk dinginkan
4. Potong-potong agar-agar warna menjadi kotak-kotak, masukkan dalam cetakan pudding.
5. Rebus semua bahan agar-agar kaca sampi mendidih angkat.
6. Suam-suam kuku masukkan dalam cetakan yang telah berisi agar-agar warna.
7. Dinginkan, sajikan bersama sauce.

**DAFTAR HADIR SISWA**  
**SEMESTER SATU / DUA TAHUN PELAJARAN 2016 / 2016**

Kalsan, 12 September 2015  
Guru Mata Pelajaran

*JH*

Dra. Dwi Lestari Intani  
NIP 19640801 198902 2009

**Daftar Nilai Praktek**  
**Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental**

H1 : Chicken salad hawaian

H2 : Fish stew marcaibo

H3 : glasses pudding

Nama Kelompok	H1			H2			H3		
	Ra sa	Teks tur	Penyajia n	Ra sa	Tekst ur	Penyaji an	Rasa	Tekstur	Penyaji an
Kelompok 1 1. Anggi Prabowo 2. Marisa Mahera 3. Indah N	85	84	84	84	84	87	87	84	85
Kelompok 2 1. Ade Shinta K 2. Nabela Y 3. Benny Prasetyo	84	86	84	85	85	87	86	85	89
Kelompok 3 1. Hamidatul H 2. Rini Wulandari 3. Widni Eka	83	84	84	85	87	87	88	89	89
Kelompok 4 1. Erika Dwi I 2. Rostika Ageng 3. Windy Salindri	86	86	85	85	87	87	87	86	89
Kelompok 5 1. Tisa Putri N 2. Dewi Wulansari 3. Lince Novia	86	86	89	85	89	88	87	86	84
Kelompok 6 1. Edo Dwi A 2. Fina Astuti 3. Yasmin S	85	89	89	86	87	89	85	84	84
Kelompok 7 1. Chintya W 2. Firda Annisa 3. Siti Ulva	86	85	85	85	86	86	87	86	87
Kelompok 8 1. Nada Afifah 2. Riski M 3. Wesanti S	85	87	87	88	87	89	84	83	83

Kelompok 9 1. Yolanda Faradela 2. Anna D. S 3. Mu'adz Irfan	85	84	84	86	87	87	88	89	89
Kelompok 10 1. Dewa Nyoman 2. Ridha L 3. Salsabila R A	85	84	84	89	88	88	87	85	85

## SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/ Semester : X/1 dan 2

Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku ( jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif ) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)</b></li> <li><b>Pengoperasian Peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)</b></li> </ul>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati Alat – alat memasak dan pesawat memasak</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, macam – macam peralatan, fungsi, cara penyiapan, cara menggunakan, cara perawatan dan apakah hubungan antar peralatan dengan jumlah dan jenis makanan yang akan diolah</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusikan kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> <li>Melakukan praktik mengoperasikan macam –</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alat masak dan pesawat memasak</li> <li>Referensi bahan ajar peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)</li> <li>Macam – macam Peralatan persiapan pengolahan makanan</li> <li>Macam – macam Pesawat memasak</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>macam peralatan pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik pengoperasian peralatan sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan</p> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penggunaan peralatan</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil praktik mengoperasikan peralatan persiapan pengolahan dan macam-macam pesawat memasak</li> </ul>	<p>dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> Mengoperasikan pesawat memasak</p>		
3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)					
4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)					
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p><b>Penanganan dasar pengolahan makanan</b> (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, teknik memarut kelapa, teknik menanganis kelapa muda agar mudah diparut, teknik membuat santan kental dan cair)</p>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar atau membaca buku tentang berbagai penanganan dasar pengolahan makanan</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis penanganan dasar, bahan dan alat yang digunakan, teknik pembuatan, cara penanganan dasar dan cara penyimpanan hasil penanganan dasar, serta apakah ada hubungan antara penanganan dasar</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p>	5 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar penanganan dasar</li> <li>Bahan praktik penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>Alat praktik penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>Bahan Ajar penanganan dasar pengolahan makanan</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah					



Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.2. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan</p> <p>4.2. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</p>		<p>dengan produk / kue Indonesia</p> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> <li>Melakukan praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik berlangsung sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>Mempresentasikan laporan diskusi dan hasil praktik terkait dengan jawaban pertanyaan</li> </ul>	<p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b></p> <p>Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</p>		
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<b>Potongan bahan makanan</b>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar atau membaca buku tentang potongan bahan makanan nabati dan hewani</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri potongan, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, teknik</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p> <p>Laporan tertulis kelompok</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar</li> <li>Bahan praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani</li> <li>Alat praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.3. Mendeskripsikan potongan bahan makanan</p> <p>4.3. Membuat potongan bahan makanan</p>		<p>pembuatan, kriteria hasil potongan, penyimpanan potongan bahan makanan, serta apakah ada hubungan antara potongan bahan makanan dan jenis makanan yang akan diolah</p> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktek membuat potongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai standar dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	<p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> Membuat potongan bahan makanan</p>		<p>hewani</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Buku tentang potongan bahan makanan</li> </ul>
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan</p>	<b>Teknik pengolahan makanan</b>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar atau membaca buku tentang teknik pengolahan makanan</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara melakukan berbagai teknik pengolahan, dan apakah ada perbedaan</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b></p>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar</li> <li>Bahan untuk melakukan berbagai teknik pengolahan makanan</li> <li>Alat praktik untuk melakukan berbagai teknik pengolahan makanan</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.4. Menjelaskan teknik pengolahan makanan</p> <p>4.4. Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan</p>		<p>teknik pengolahan di antara berbagai negara</p> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktek melakukan berbagai teknik pengolahan dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	<p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Buku tentang berbagai teknik pengolahan makanan</li> </ul>
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan</p>	<b>Garnish makanan dan minuman</b>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar atau membaca buku tentang teknik pengolahan makanan</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan garnish makanan</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b></p>	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar tentang garnish</li> <li>Bahan untuk <i>garnish</i> makanan dan minuman</li> <li>Alat praktik untuk <i>garnish</i> makanan dan minuman</li> <li>Buku pembuatan</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.5. Menganalisis <i>garnish</i> makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya</p> <p>4.5. Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman</p>		<p>dan minuman dan apakah ada perbedaan antara <i>garnish</i> makanan dan minuman</p> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktek membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menganalisis hasil praktik membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman secara berkelompok</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	<p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman</p>		<i>garnish</i> makanan dan minuman
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut</p>	<b>Alas hidangan dari lipatan daun</b>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang alas hidangan dari lipatan daun</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p>	4 minggu	<p><b>Sumber:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar/foto</li> <li>Bahan praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun</li> <li>Alat praktik pembuatan</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja 3.6. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk alas hidangan dari lipatan daun 4.6. Membuat alas hidangan dari lipatan daun		digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan alas hidangan dari lipatan daun serta apakah ada jenis daun lain yang dapat digunakan sebagai alas hidangan  <b>Mengumpulkan Data:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktek membuat alas hidangan dari lipatan daun dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <b>Mengasosiasi :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <b>Mengkomunikasikan :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	<b>Tes</b> Tes tertulis  <b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran  <b>Tes Kinerja</b> membuat alas hidangan dari lipatan daun		alas hidangan dari lipatan daun <ul style="list-style-type: none"> <li>Buku untuk pembuatan alas hidang dari lipatan daun</li> </ul>
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai	<b>Wadah hidangan dari sayuran dan buah</b>	<b>Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang wadah hidangan dari sayuran dan buah</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	6 minggu	<b>Sumber:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar/foto</li> <li>Bahan praktik</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.7. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah</p> <p>3.7. Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah</p>		<p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan wadah hidangan dari sayuran dan buah serta apakah ada hubungan antara wadah hidangan dengan jenis hidangan yang akan disajikan</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktek membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	<p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah</p>		<p>pembuatan alas hidangan dari lipatan daun</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun</li> <li>Buku untuk pembuatan wadah hidangan dari sayuran dan buah</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</p>	<p><b>Bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</b></p>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Video /film/gambar atau membaca buku tentang bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil , penyimpanan bumbu dasar dan turunannya, serta apakah ada jenis makanan yang hanya menggunakan bumbu dasar atau bumbu turunannya atau menggunakan bumbu dasar dan turunannya</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan praktek membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat bumbu dasar dan turunannya</li> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik yang ditemukan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> Membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Video /film/gambar bumbu dasar dan turunannya</li> <li>• Referensi bahan ajar bumbu dasar dan turunannya</li> <li>• Bahan bumbu dasar Indonesia</li> <li>• Alat praktik pembuatan bumbu dasar Indonesia</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.8. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia		<p>terkait dengan pertanyaan yang diajukan</p> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>			
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari</p>	<p><b>Sambal pada makanan Indonesia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian sambal</li> <li>Klasifikasi sambal</li> <li>Macam – macam sambal</li> <li>Teknik pembuatan sambal</li> <li>Bahan – bahan sambal pada masakan Indonesia</li> <li>Alat – alat yang digunakan untuk membuat sambal</li> <li>Persiapan pembuatan sambal</li> <li>Teknik pembuatan macam – macam</li> </ul>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar atau membaca buku tentang sambal pada masakan Indonesia</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil , penyimpanan sambal, serta apakah ada perbedaan jenis sambal di setiap daerah di Indonesia</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktek membuat sambal pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat sambal pada masakan Indonesia</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> Membuat sambal pada masakan Indonesia</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar sambal pada masakan Indonesia</li> <li>Bahan praktik pembuatan sambal</li> <li>Alat praktik pembuatan sambal</li> <li>Bahan ajar sambal Indonesia</li> </ul>



Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
sebagai wujudimplementasi sikap kerja 3.9. Menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia 4.9. Membuat sambal pada masakan Indonesia	sambal <ul style="list-style-type: none"> <li>Langkah – langkah pembuatan macam – macam sambal</li> </ul> Kiat – kiat membuat macam – macam sambal	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <b>Mengkomunikasikan :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>			

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMKN 1 Kalasan  
Kelas / Semester : X /1  
Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Materi Pokok : Potongan Bahan Makanan  
Alokasi Waktu : 7 x 45 menit

A	Kompetensi Inti
	<div>1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</div> <div>2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.</div> <div>3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.</div> <div>4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.</div>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<div><b>KD KI – 1 (Sikap Spiritual)</b></div> <div>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya</div> <div><b>Indikator:</b></div> <div>1.2.1 Dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan pengetahuan tentang mengolah dan menyajikan makanan.</div> <div><b>KD KI – 2 (Sikap Sosial)</b></div> <div>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran</div>

	<p>mengolah dan menyajikan makanan.</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian sikap ilmiah.</p> <p>2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.</p> <p><b>Indikator:</b></p> <p>2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.</p> <p>2.1.2 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian sikap ilmiah.</p> <p>2.1.3 Dapat Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.</p> <p><b>KD KI – 3 (Pengetahuan)</b></p> <p>3.2 Mendiskripsikan potongan bahan makanan</p> <p><b>Indikator:</b></p> <p>3.1.1 Dapat menjelaskan pengertian potongan bahan makanan</p> <p>3.1.2 Dapat menjelaskan fungsi potongan bahan makanan</p> <p>3.1.3 Dapat menyebutkan macam-macam potongan bahan makanan</p> <p>3.1.4 Dapat menjelaskan ciri-ciri potongan bahan makanan</p> <p>3.1.5 Dapat menyebutkan bahan dan alat yang digunakan untuk membuat potongan bahan makanan</p> <p>3.1.6 Dapat menjelaskan kriteria hasil potongan bahan makanan</p> <p><b>KD KI – 4 (Keterampilan)</b></p> <p>4.1 Menyebutkan bahan dan alat yang digunakan untuk membuat potongan bahan makanan</p>
C.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tujuan Pembelajaran</li></ul>
	<p>1. Melalui pengamatan film,video,gambar,membaca buku tentang jenis usaha boga peserta didik dapat Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian sikap ilmiah dalam pembelajaran boga dasar.</p>

	<div>3. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan macam-macam potongan sayuran.</div> <div>4. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan bahan dan alat yang digunakan untuk membuat potongan bahan sayuran.</div> <div>5. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan kriteria hasil potongan sayuran.</div> <div>6. Melalui praktik boga dasar, peserta didik dapat membuat potongan sayuran.</div>
D	Materi Pembelajaran
	<div>1. Macam-macam potongan bahan makanan</div> <div>2. Fungsi potongan bahan makanan</div> <div>3. Macam-macam potongan bahan makanan</div> <div>4. Kriteria hasil potongan bahan makanan</div>
E.	Metode Pembelajaran
	<div>1. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah)</div> <div>2. Model : <i>Discovery Learning</i></div> <div>3. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, presentasi, praktik.</div>
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	<div>1. Media : modul, power point, proyektor</div> <div>2. SumberBelajar : Modul boga dasar</div>

G. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke-1

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<div>1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama.</div> <div>2. Mengecek kehadiran siswa.</div> <div>3. Menanyakan kepada siswa materi yang kemarin di</div>	15 menit

	<p>sampaikan?</p> <p>4. Peserta didik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan praktik potongan sayuran.</p> <p>5. Peserta didik mendapatkan informasi dari guru tentang KD, tujuan, dan scenario pembelajaran</p>	
Inti	<p><b>Mengamati :</b></p> <p>1. Video /film/gambar atau membaca buku tentang berbagai potongan bahan makanan.</p> <p><b>Menanya :</b></p> <p>1. Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri potongan, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, teknik pembuatan, kriteria hasil potongan, penyimpanan potongan bahan makanan dan jenis makanan yang akan diolah.</p> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <p>1. Siswa yang sudah terbagi dalam kelompok mendiskusikan :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pengertian potongan bahan makanan</li><li>• Fungsi potongan bahan makanan</li><li>• Macam-macam potongan bahan makanan</li><li>• Alat dan bahan yang digunakan</li></ul> <p>2. Siswa melakukan diskusi untuk mengumpulkan data terkait dengan tugas kelompok yang dibuat, lalu melakukan analisis dari pertanyaan-pertanyaan yang sudah dibuatnya.</p> <p>3. Siswa mencatat data hasil diskusi kelompok.</p> <p>4. Selama kegiatan berlangsung guru melakukan pengamatan sikap terkait dengan kedisiplinan, tanggungjawab, kerjasama dan prakarsa siswa, serta mencatat semua hal/persitiwa yang terjadi di kelas.</p> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <p>1. Setiap kelompok melakukan analisis hasil</p>	285 menit

	<p>diskusi kelompok tentang macam-macam potongan sayuran, alat yang digunakan, teknik membuatnya serta kriteria hasilnya.</p> <p>2. Setiap kelompok menyimpulkan hasil diskusi kelompok sebelum dipresentasikan</p> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <p>1. Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</p> <p>2. Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</p>	
Kegiatan Penutup	<p>1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil pembelajaran.</p> <p>2. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</p> <p>3. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan.</p> <p>4. Peserta didik dan guru merencanakan tindak lanjut pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya</p> <p>5. Peserta didik memperoleh apresiasi dari guru.</p> <p>6. Menyanyikan lagu daerah</p> <p>7. Menutup pelajaran dengan berdoa dan salam.</p>	15 menit

H. Penilaian
<p>1. Jenis/ Teknik Penilaian</p> <p>a. Penilaian Pengetahuan: Tes Tulis</p> <p>b. Penilaian Keterampilan: Tes Praktik</p> <p>c. Penilaian Sikap : Observasi</p> <p>2. Bentuk Instrumen dan Instrumen</p> <p>a. Bentuk Instrumen: Tes Tulis (Uraian)</p> <p><b>Instrumen:</b></p> <p>Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan jelas dan benar</p> <p>1) Jelaskan pengertian potongan bahan makanan!</p> <p>2) Sebutkan dan jelaskan macam-macam potongan bahan makanan!</p> <p>3) Jelaskan fungsi potongan bahan makanan!</p>

4) Sebutkan alat dan bahan yang digunakan untuk membuat potongan sayuran!

b. Bentuk Instrumen: Tes Praktik

**Instrumen:**

Buatlah gambaran suatu hidangan yang menggunakan potongan bahan sayuran !

**Rubrik Penilaian**

1) Tes Tulis Uraian (Pengetahuan)

Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 20

Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 20

Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 20

Soal nomor 4 dijawab lengkap skor maksimal 20

Soal nomor 5 dijawab lengkap skor maksimal 20

**a. Pedoman Penskoran (Keterampilan)**

NO.	ASPEK ETIKA PROFESI	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Tanggung jawab	Kurang bertanggung jawab	10
		Cukup bertanggung jawab	20
		Bertanggung jawab	30
		Sangat bertanggung jawab	40
2.	Integritas	Kurang berintegritas	10
		Cukup berintegritas	20
		Berintegritas	30
		Sangat berintegritas	40
3.	Objektivitas	Kurang objektif	10
		Cukup objektif	20
		Objektif	30
		Sangat objektif	40
4.	Kemahiran	Kurang mahir	10
		Cukup mahir	20
		Mahir	30
		Sangat mahir	40

**b. Pedoman Penskoran (Sikap)**

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
-----	-------	--------------------	------

1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya Sikap dan perilaku religius mulai berkembang Sikap dan perilaku religius mulai tampak Sikap dan perilaku religius belum tampak	40 30 20 10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang Sikap dan perilaku jujur mulai tampak Sikap dan perilaku jujur belum tampak	40 30 20 10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	40 30 20 10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	40  30 20 10

Skor yang dicapai

Nilai: ----- x 100

Guru Mapel



Dra. Dwi Lestari Iriani  
NIP. 19640801 198903 2 009

Kalasan, 21 Agustus 2015

Mahasiswa



Retno Fauziyah  
NIM. 12511241008



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMKN 1 Kalasan  
Kelas / Semester : X /1  
Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Materi Pokok : Potongan Bahan Sayuran  
Alokasi Waktu : 7 x 45 menit

A	Kompetensi Inti
	<div>1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</div> <div>2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.</div> <div>3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.</div> <div>4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.</div>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<div><b>KD KI – 1 (Sikap Spiritual)</b></div> <div>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya</div> <div><b>Indikator:</b></div> <div>1.2.1 Dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan pengetahuan tentang mengolah dan menyajikan makanan.</div> <div><b>KD KI – 2 (Sikap Sosial)</b></div> <div>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran</div>

	<p>mengolah dan menyajikan makanan.</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian sikap ilmiah.</p> <p>2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.</p> <p><b>Indikator:</b></p> <p>2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.</p> <p>2.1.2 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian sikap ilmiah.</p> <p>2.1.3 Dapat Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.</p> <p><b>KD KI – 3 (Pengetahuan)</b></p> <p>3.2 Mendiskripsikan potongan bahan makanan</p> <p><b>Indikator:</b></p> <p>3.1.1 Dapat menjelaskan pengertian potongan bahan makanan</p> <p>3.1.2 Dapat menjelaskan fungsi potongan bahan makanan</p> <p>3.1.3 Dapat menyebutkan macam-macam potongan bahan makanan</p> <p>3.1.4 Dapat menjelaskan ciri-ciri potongan bahan makanan</p> <p>3.1.5 Dapat menyebutkan bahan dan alat yang digunakan untuk membuat potongan bahan makanan</p> <p>3.1.6 Dapat menjelaskan kriteria hasil potongan bahan makanan</p> <p><b>KD KI – 4 (Keterampilan)</b></p> <p>4.1 Menyebutkan bahan dan alat yang digunakan untuk membuat potongan bahan makanan</p>
C.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tujuan Pembelajaran</li></ul>
	<p>1. Melalui pengamatan film,video,gambar,membaca buku tentang jenis usaha boga peserta didik dapat Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian sikap ilmiah dalam pembelajaran boga dasar.</p>

	<div>3. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan macam-macam potongan sayuran.</div> <div>4. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan bahan dan alat yang digunakan untuk membuat potongan bahan sayuran.</div> <div>5. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan kriteria hasil potongan sayuran.</div> <div>6. Melalui praktik boga dasar, peserta didik dapat membuat potongan sayuran.</div>
D	Materi Pembelajaran
	<div>1. Macam-macam potongan sayuran</div> <div>2. Bahan dan alat untuk membuat potongan sayuran</div> <div>3. Kriteria hasil potongan sayuran</div>
E.	Metode Pembelajaran
	<div>1. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah)</div> <div>2. Model : <i>Discovery Learning</i></div> <div>3. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, presentasi, praktik.</div>
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	<div>1. Media : modul, power point, proyektor</div> <div>2. SumberBelajar : Modul boga dasar</div>

G. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke-1

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<div>1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama.</div> <div>2. Mengecek kehadiran siswa.</div> <div>3. Menanyakan kepada siswa materi yang kemarin di sampaikan?</div> <div>4. Peserta didik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan praktik potongan sayuran.</div> <div>5. Peserta didik mendapatkan informasi dari guru tentang KD, tujuan, dan scenario pembelajaran</div>	15 menit
	<b>Mengamati :</b>	

Inti	<p>1. Video /film/gambar atau membaca buku tentang berbagai potongan sayuran.</p> <p><b>Menanya :</b></p> <p>1. Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri potongan, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, teknik pembuatan, kriteria hasil potongan, penyimpanan potongan bahan makanan.</p> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <p>1. Siswa yang sudah terbagi dalam kelompok mendiskusikan :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Macam-macam potongan bahan sayuran</li><li>• Alat dan bahan yang digunakan</li><li>• Teknik pembuatan potongan sayuran</li><li>• Kriteria hasil potongan</li></ul> <p>2. Siswa secara individu melakukan praktik membuat potongan sayuran.</p> <p>3. Selama kegiatan berlangsung guru melakukan pengamatan sikap terkait dengan kedisiplinan, tanggungjawab, kerjasama dan prakarsa siswa, serta mencatat semua hal/persitiwa yang terjadi di kelas.</p> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <p>1. Setiap kelompok melakukan analisis hasil diskusi kelompok tentang macam-macam potongan sayuran, alat yang digunakan, teknik mebuatnya serta kriteria hasilnya.</p> <p>2. Setiap kelompok menyimpulkan hasil diskusi kelompok sebelum dipresentasikan</p> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <p>1. Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</p> <p>2. Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</p>	285 menit
------	---	-----------

	3. Siswa secara individu mempraktekan minimal 5 potongan sayuran secara bergantian	
Kegiatan Penutup	1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil pembelajaran. 2. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan 3. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan. 4. Peserta didik dan guru merencanakan tindak lanjut pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya 5. Peserta didik memperoleh apresiasi dari guru. 6. Menyanyikan lagu daerah 7. Menutup pelajaran dengan berdoa dan salam.	15 menit

H. Penilaian
<div>1. Jenis/ Teknik Penilaian</div> <div>a. Penilaian Pengetahuan: Tes Tulis</div> <div>b. Penilaian Keterampilan: Tes Praktik</div> <div>c. Penilaian Sikap : Observasi</div> <div>2. Bentuk Instrumen dan Instrumen</div> <div>a. Bentuk Instrumen: Tes Tulis (Uraian)</div> <div><b>Instrumen:</b></div> <div>Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan jelas dan benar</div> <div>1) Sebutkan dan jelaskan macam-macam potongan bahan sayuran!</div> <div>2) Jelaskan kriteria potongan sayuran yang benar!</div> <div>3) Sebutkan alat yang digunakan untuk membuat potongan sayuran!</div> <div>b. Bentuk Instrumen: Tes Praktik</div> <div><b>Instrumen:</b></div> <div>Buatlah potongan sayuran minimal 5 potongan kemudian sebutkan satu persatu beserta ukurannya !</div> <div><b>Rubrik Penilaian</b></div> <div>1) Tes Tulis Uraian (Pengetahuan)</div> <div>Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 20</div> <div>Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 20</div>

Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 20

Soal nomor 4 dijawab lengkap skor maksimal 20

Soal nomor 5 dijawab lengkap skor maksimal 20

a. Pedoman Penskoran (Keterampilan)

NO.	ASPEK ETIKA PROFESI	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Tanggung jawab	Kurang bertanggung jawab	10
		Cukup bertanggung jawab	20
		Bertanggung jawab	30
		Sangat bertanggung jawab	40
2.	Integritas	Kurang berintegritas	10
		Cukup berintegritas	20
		Berintegritas	30
		Sangat berintegritas	40
3.	Objektivitas	Kurang objektif	10
		Cukup objektif	20
		Objektif	30
		Sangat objektif	40
4.	Kemahiran	Kurang mahir	10
		Cukup mahir	20
		Mahir	30
		Sangat mahir	40

b. Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40

		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	20
			10

Skor yang dicapai

Nilai: ----- x 100

Guru Mapel



Dra. Dwi Lestari Iriani

NIP. 19640801 198903 2 009

Kalasan, 27 Agustus 2015

Mahasiswa



Retno Fauziyah

NIM. 12511241008

# BAB IV

## Kegiatan Belajar 3 “Potongan Bahan Makanan”







## Rencana Pembelajaran Peserta Didik

Tabel 5. Rencana Belajar Kegiatan 3

No	Materi	Metode Pembelajaran	Estimasi Waktu
1	Memahami macam-macam potongan sayuran	✓ Belajar mandiri ✓ Ceramah ✓ Tanya Jawab	30 menit
2.	Memahami macam-macam potongan karkas unggas	✓ Belajar mandiri ✓ Ceramah ✓ Tanya Jawab	20 menit
3.	Mengetahui nama-nama potongan pada ikan	✓ Belajar mandiri ✓ Ceramah ✓ Tanya Jawab	20 menit
4.	Mengetahui potongan daging dan penggunaannya	✓ Belajar mandiri ✓ Ceramah ✓ Tanya Jawab	20 menit
Total			90 menit







## TUJUAN PEMBELAJARAN

### Tujuan Kegiatan Belajar 3

Kegiatan belajar 3 bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan pemahaman kepada peserta didik tentang:

1. Macam-macam potongan pada sayuran
2. Nama-nama potongan karkas unggas
3. Nama-nama potongan pada ikan
4. Potongan daging dan penggunaannya







A

## Uraian Materi

### 1. Macam-macam Potongan Sayuran

Potongan sayuran yang digunakan pada masakan continental sangat beragam tergantung pada penggunaannya untuk hidangan apa, misalnya digunakan untuk sup, saus, salad atau pelengkap hidangan utama. Beberapa jenis/bentuk potongan sayuran tersebut adalah:

- a. *Allumettes* atau *Machestik*, memotong dengan ukuran 1 mm x 1 mm x 4 cm, seperti korek api dan biasanya digunakan pada kentang dan lobak.



Gambar 1. Potongan *Allumenttes*

- b. *Batonnet* atau *Jardinier*, memotong dengan ukuran 4 cm x 1 cm x 1 cm



Gambar 2. Potongan *Batonnet* atau *Jardinie*





- c. *Chopped*, memotong secara sembarangan dalam ukuran dan potongannya.



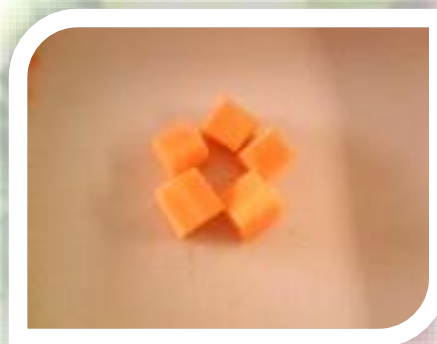
Gambar 3. Potongan *Chopped*

- d. *Concasser* atau *Con-Cass-Seer*, memotong secara chop tetapi lebih kasar dalam ukuran dan potongannya.



Gambar 4. Potongan *Concasser*

- e. *Cube*, memotong dalam bentuk dadu ukuran 1,5 cm x 1,5 cm x 1,5 cm.



Gambar 5. Potongan *Cube*







- f. *EminceratauEm - man- sry*, memotong hingga menjadi potongan yang sangat tipis.



Gambar 6. Potongan *Chopped*



- g. *Brunoise*, memotong dengan ukuran 3mm x 3mm x 3mm. Sayuran keras seperti *celery* dan kentang sesuai dipotong *brunnoise*. Potongan ini sesuai untuk dijadikan hiasan salad, sup dan hidangan utama.



Gambar 7. Potongan *Brunoise*

- h. *Frite*, memotong dengan ukuran 8 – 12 mm x 7,6 cm sisi persegi.  
i. *Julienne*, memotong dengan ukuran 0,5mm x 0,5 mm x 4 cm, biasanya digunakan pada wortel, kubis, dan bawang Bombay.

Potongan Julienne ini juga termasuk dalam salah satu dari empat teknik memotong ala Perancis. Teknik *julienne* (diucapkan "lee-joo-en") adalah teknik memotong makanan menjadi panjang, kerdil, dan mengupas dengan cantik.





Bahan masakan diiris memanjang dan dipangkas pada empat sisi untuk membuat sebuah stik atau tongkat persegi panjang tebal. Stik lalu dipotong memanjang untuk diiris lalu ditumpuk, dan kemudian dipotong memanjang lagi. Hasilnya adalah super tipis, mirip dengan batang korek api berukuran kerdil. Biasanya, metode *julienne* berlaku untuk jenis sayuran seperti wortel, seledri, dan kentang. Terkadang teknik ini juga dapat digunakan untuk memotong daging atau ikan, khususnya yang akan ditumis.



Gambar 8. Potongan *Julienne*

- j. *Mince*, memotong secara chop tetapi dalam potongan yang lebih baik dan teratur.



Gambar 9. Potongan *Mince*

- k. *Poille*, memotong dengan ukuran 5 cm × 1,6 cm × 1,6 cm





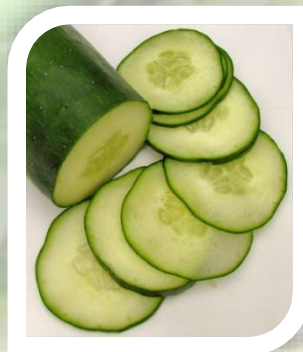


1. *Pont Neuf*, memotong dengan ukuran  $7,4 \text{ cm} \times 2 \text{ cm} \times 2 \text{ cm}$
- m. *Shred*, memotong dengan bentuk panjang dan tipis, potongan dapat juga dilakukan dengan parutan keju dan potongan kasar.



Gambar 10. Potongan *Shred*

- n. *Slice*, memotong dengan potongan melintang atau miring dan harus rata.



Gambar 11. Potongan *Slice*

- o. *Small Dice*, memotong dengan ukuran  $6 \text{ mm} \times 6 \text{ mm} \times 6 \text{ mm}$



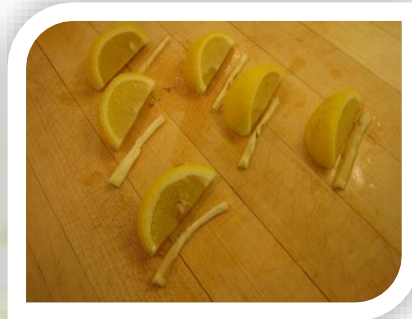
Gambar 12. Potongan *Small Dice*





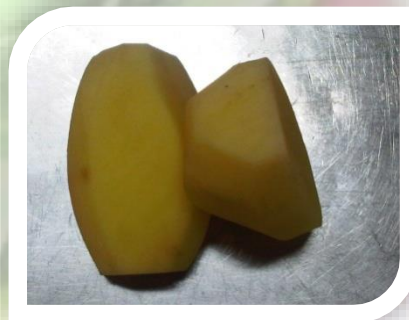


- p. *Wedge*, memotong buah, daging atau sayuran dalam bentuk segitiga.



**Gambar 13. Potongan *Wedge***

- q. *Turning / Barrel Shaped* : Bentuk potongan sayuran seperti gentong kayu untuk membuat anggur atau bentuk potongan sayuran menyerupai bentuk telur berpenampang 6 (enam).



**Gambar 14. Potongan *Barrel***



**Gambar 15. Potongan *Turning***

- r. *Micedoine*, potongan yang berbentuk kubus kecil dengan ukuran 1 × 1 × 1 cm, biasanya pada wortel, buncis, kentang, serta lobak.





Gambar 16.PotonganMicedoine

## 2. Nama-namapotonganKarkasUnggas

Tabel6 .Nama-nama Potongan *Carcas* Unggas

No.	NamaPotongan	Gambar
1.	<i>Wings</i>	
2.	<i>Thigh</i>	







3. *Breast*



4. *Leg*



5. *Drumstick*



3. Nama-nama Potongan pada Ikan

- a. *Fillet*, potongan ikan utuh dan sudah dibuang tulang dan kulitnya untuk ikan berbentuk badan bulat menjadi 2 fillet dan ikan berbentuk badan pipih menjadi 4 fillet.
- b. *Delice*, potongan fillet utuh panjang kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat 2, bagian dalam ada di luar.
- c. *Paupiette*, Dean difillet tipis, di isi lalu digulung, disebut juga rolled fillet.





- d. *Goujon (Goujonette)*, panjang potongan kurang lebih 6–8 cm dengan tebal 0,5–1 cm. Goujon biasanya dibuat dari trimming yang didapat pada waktu proses portioning.
- e. *Troncon*, potongan ikan dipotong dari ikan yang bertubuh bulat (round fish). Potongan ikan berbentuk troncon ini bulat utuh bersama durinya

#### 4. Potongan Daging dan Penggunaannya

- a. *But* (bagian paha); bagian ini terdiri dari *top side*, *silver side*, *out side* dan daging yang terdapat pada bagian muka dari tulang dengan melepaskan *silverside* dan *top side*. Bagian daging ini sangat baik untuk membuat *braised beef*, daging bumbu rujak, dendeng, daging asap dan corned beef.
- b. *Rump* (daging bagian lulur); *rump* ini dapat dibagi menjadi *rump short cut*, rump steak. Bagian daging ini dapat diolah sebagai semur, beef steak, paopiette dan lain-lain.
- c. *Loin* (daging bagian lulur); bagian ini disebut pula *beef fillet*, atau tenderloin.
- d. *Fillet* (lulur dalam) berada di dekat tulang pinggul dan merekat pada tulang belakang yang menghadap pada rongga perut. Bagian fillet berapa pada bagian yang sedikit bergerak sehingga fillet seolah-olah terdiri dari 3 bagian yaitu:
  - 1) *Heat fillet*, *heat fillet* dapat dipotong untuk "chateaubriand". Chateaubrian adalah steak yang tidak pernah dihidangkan untuk 1 porsi, tetapi untuk dihidangkan untuk 2–4 porsi
  - 2) *Middle/heart*, dari bagian tengah dapat dipotong menjadi 2 macam steak yaitu tournedos dan fillet steak. Bagian tengah ini merupakan bagian yang paling lembut (*tender*).







- 3) *Fillet tail*, bagian ekor atau bagian ujung dari fillet mempunyai penampang yang lebih kecil dari pada bagian tengah makin keujung makin kecil dan ujung fillet tanpa kruncing.
- e. *Ribs*, terdiri dari tulang yang ke-4 sampai ke-10. Contoh hidangan dari *ribs* adalah: standing ribs roast, rolled ribs roast dan rib steak.
  - f. *Chuck & Blade*, diperoleh dari bagian depan setelah dipisahkan dari ribs. Contoh hidangan ini adalah Brown beef stew, Hongarian goulash, Mincedbeef dan Hamburger.
  - g. *Brisket & Shin*, bagian terbawah dari breast, yang terdiri dari brisket frontend, brisket navel end, shin & shark dan flak (bagian di bawah rump & loin). Contoh menu boiled beef flamande, bitoks.
  - h. Lain-lain: selain dari bagian di atas diperoleh juga bagian lain yang disebut *beef offal* yang terdiri dari beberapa bagian dalam dan beberapa bagian lain seperti buntut, mulut dan tulang-tulang.





## B

### Rangkuman

1. Beberapa jenis/bentuk potongan sayuran, antara lain: *Allumettes* atau *Machestik*, *Batonnet* atau *Jardinier*, *Chopped*, *Concasser* atau *Con-Cass-Seer*, *Cube*, *Emincer* atau *Em-man-sry*, *Brunoise*, *Frite*, *Julienne*, *Mince*, *Poille*, *Pont Neuf*, *Shred*, *Slice*, *Small Dice*, *Wedge*, *Turning / Barrel Shaped*, *Micedoine*,
2. Daging unggas dapat berasal dari: *cock*, ayam jantan dewasa, *hen*, ayam atau kalkun betina dewasa, *capon*, ayam kastrasi. Anak ayam, kalkun, itik dan angsa, masing – masing disebut *chick*, *poult*, *duckling* dan *goshing*.
3. Potongan pada Ikan, antara *Fillet*, *Delice*, *Paupiette*, *Dean*, *Goujon*, *Troncon*, (*Goujonette*)
4. Macam macam potongan daging antara lain: *Loin*, *Ribs*, *But*, *Chuck & Blade*, *Brisket & Shin*.

“Kesuksesan seseorang akan membuat kedua orang tuanya tersenyum 😊”







C

## Test Formatif

### Soal Uraian

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan singkat, padat dan jelas!

1. Sebutkan dan jelaskan 5 macam potongan pada sayuran?
2. Sebutkan dan jelaskan 3 macam potongan pada unggas?
3. Sebutkan dan jelaskan 3 macam potongan pada ikan?
4. Sebutkan dan jelaskan 3 macam potongan pada daging?

*Selamat  
mengerjakan*



**MATA PELAJARAN :  
KELAS/KOMPETENSI KEAHLIAN : X JASA BOGA A**

## DAFTAR HADIR PERTEMUAN KE

Kalasan, 12 September 2015

Guru Mata Pelajaran



Dra. Pui Lestari, jnni



DAFTAR NILAI

PRAKTIK POTONGAN SAYURAN (BOGA DASAR) KELAS JB A

No	Nama	Nilai			Rata-rata
		Kerapian	Ketepatan Ukuran	Ketepatan Nama Potongan	
1	Aditya Purwaning R	80	81	80	80,3
2	Amalia Azizah	80	80	80	80
3	Ananda Sholiha A	80	83	82	81,6
4	Asyifa' Jauhara	80	80	80	80
5	Chesa Anandya R	85	82	82	83
6	Dian Octavia P	83	80	80	81
7	Diana An Anafi N	82	81	82	81,6
8	Dina Gustina	81	82	82	81,6
9	Dwi Intan Sari	80	80	80	80
10	Erzal Asdi Yuli A	85	83	85	84,3
11	Firda Cahya K	82	81	85	82,6
12	Fitriana Eka S	81	80	82	81
13	Hesti Wandaansari	82	85	82	83
14	Ika Wijayanti	84	83	84	83,6
15	Inzia Kayifah	80	81	80	80,3
16	Jayakusuma Jatmiko	82	80	83	81,6
17	Lina Uswatun K	82	80	82	81,3
18	Maya Rachmawati	80	82	81	81
19	Meliana Nur K	80	81	81	80,6
20	Mufida Nur I	81	81	80	80,6
21	Mugiyanti	80	81	80	80,3
22	Nino Warta P	85	83	84	84
23	Nisvia Muzaizana	81	82	80	81
24	Novita Anggraini D	82	80	82	81,3
25	Nurma Setyaningrum	80	80	82	80,6
26	Nurul Hidayah	80	81	80	80,3
27	Puan Marlina	84	82	84	83,3
28	Riswanda Amalia	82	82	82	82
29	Rita Istiningsih	80	80	82	80,6
30	Rizka Karlina	80	80	80	80
31	Rizky Pratama	81	83	83	82,3
32	Salsabila	80	82	80	80,6
33	Sekar Nurmala Intan R	80	81	81	80,6
34	Sih Miati	80	82	82	81,3
35	Syifanuraini H	80	80	80	80

**Daftar Nilai Kelas X JB A**

**Mata Pelajaran Boga Dasar**

No	Nama	Nilai			Rata-rata
		Praktik	Tugas Individu	Tugas Kelompok	
1	Aditya Purwaning R	80,3	86	90	85,4
2	Amalia Azizah	80	88	90	86
3	Ananda Sholiha A	81,6	85	80	82,2
4	Asyifa' Jauhara	80	85	84	83
5	Chesa Anandya R	83	88	90	87
6	Dian Octavia P	81	83	87	83,6
7	Diana An Anafi N	81,6	87	84	84,2
8	Dina Gustina	81,6	84	90	85,2
9	Dwi Intan Sari	80	85	87	84
10	Erzal Asdi Yuli A	84,3	88	80	84,1
11	Firda Cahya K	82,6	84	90	85,5
12	Fitriana Eka S	81	82	80	81
13	Hesti Wandaansari	83	84	82	83
14	Ika Wijayanti	83,6	85	90	86,2
15	Inzia Kayifah	80,3	84	82	82,1
16	Jayakusuma Jatmiko	81,6	86	80	82,5
17	Lina Uswatun K	81,3	83	87	83,7
18	Maya Rachmawati	81	84	90	85
19	Meliana Nur K	80,6	85	82	82,5
20	Mufida Nur I	80,6	83	84	82,5
21	Mugiyanti	80,3	85	80	81,7
22	Nino Warta P	84	88	80	84
23	Nisvia Muzaizana	81	85	80	82
24	Novita Anggraini D	81,3	84	90	85,1
25	Nurma Setyaningrum	80,6	87	90	85,8
26	Nurul Hidayah	80,3	85	80	81,7
27	Puan Marlina	83,3	85	88	85,4
28	Riswanda Amalia	82	84	87	84,3
29	Rita Istiningsih	80,6	85	90	82,2
30	Rizka Karlina	80	86	80	82
31	Rizky Pratama	82,3	87	80	83,1
32	Salsabila	80,6	84	80	81,5
33	Sekar Nurmala Intan R	80,6	85	88	84,5
34	Sih Miati	81,3	86	82	83,1
35	Syifanuraini H	80	88	80	82,6

## Potongan Bahan Makanan



Oleh :  
Retno Fauziah

## Apa itu potongan bahan makanan??

Adalah memotong bahan makanan yang dilakukan untuk mempersiapkan proses pengolahan makanan ataupun hanya sebagai garnis pada hidangan. Bahan makanan yang membutuhkan pemotongan sebelum proses pengolahan yaitu daging, unggas, ikan, sayuran, dan buah-buahan.

## Hal-hal yang diperhatikan sebelum memotong bahan makanan

Membersihkan sayur dari kotoran yang menempel

Mempertahankan zat vitamin yang terdapat dalam sayur agar tidak terlalu banyak larut saat pengolahan.

Memotong atau menyiapkan sayuran dengan teknik dan cara menyimpan yang benar

Jaga sayuran atau buah yang dapat berubah menjadi coklat dalam air.

## Fungsi Potongan Bahan Makanan

1. Mempermudah proses pengolahan.
2. Mempercantik hidangan.
3. Menambah selera makan.

## Alat yang digunakan



## Macam-Macam Potongan Bahan Makanan

1. potongan bahan makanan nabati :  
potongan sayur (*vegetable cutting*) dan kentang
2. Potongan hewani : sapi, domba, kambing, ayam, dan ikan.

### Klasifikasi Potongan Bahan Makanan

1. Potongan kasar: Potongan yang kasar dan tidak beraturan. Potongan ini tidak digunakan dalam penyajian hidangan tetapi digunakan untuk memberi rasa, warna pada stock, soup, sauce, kemudian disaring dan potongan tadi dibuang (Mire Poix).

2. Potongan khusus: Suatu potongan yang dipotong secara khusus dan beraturan, biasanya digunakan sebagai penghias hidangan soup dan sauce, sayur mayur, selada dan pelengkap atau penyerta makanan utama.
3. Sayuran yang dipotong bentuk khusus, jika dilakukan dengan bentuk potongan dan ukuran yang sama dapat meningkatkan penampilan dari penyajian suatu hidangan.

### Potongan Sayuran



### Allumettes atau Machestik

memotong dengan ukuran 1 mm x 1 mm x 4 cm, seperti korek api dan biasanya digunakan pada kentang dan lobak.

### Jardinier,

memotong dengan ukuran 4 cm x 1 cm x 1 cm



### Chopped

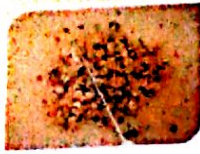
memotong secara sembarangan dalam ukuran dan potongannya





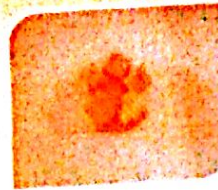
### Concasser atau Con-Cass-Seer

memotong secara chop  
tetapi lebih kasar dalam  
ukuran dan potongannya



### Cube

memotong  
dalam bentuk  
dadu ukuran  
1,5 cm x 1,5  
cm x 1,5 cm



### Emincer atau Em-man-sry

memotong hingga  
menjadi potongan  
yang sangat tipis



### Brunoise

memotong dengan ukuran 3mm x 3mm x 3mm.  
Sayuran keras seperti lobak  
merah, celery dan kentang sesuai dipotong  
brunoise. Potongan ini sesuai untuk dijadikan  
hiasan salad, sup dan hidangan utama.



### Julienne

memotong dengan  
ukuran 0,5mm x 0,5  
mm x 4 cm, biasanya  
digunakan pada wortel,  
dan bawang Bombay.



### Shred

memotong dengan bentuk  
panjang dan tipis, potongan  
dapat juga dilakukan dengan  
parutan keju dan potongan  
kasar.



**Slice**

memotong dengan  
potongan melintang  
atau miring dan  
harus rata.

**Small Dice**

memotong dengan  
ukuran 6 mm x 6  
mm x 6 mm

**Wedge,**

memotong buah, daging  
atau sayuran dalam  
bentuk segitiga.

**Turning / Barrel**

Bentuk potongan sayuran seperti  
genteng kayu untuk membuat anggur atau  
bentuk potongan sayuran menyerupai  
bentuk telur berpenampang 6 (enam).

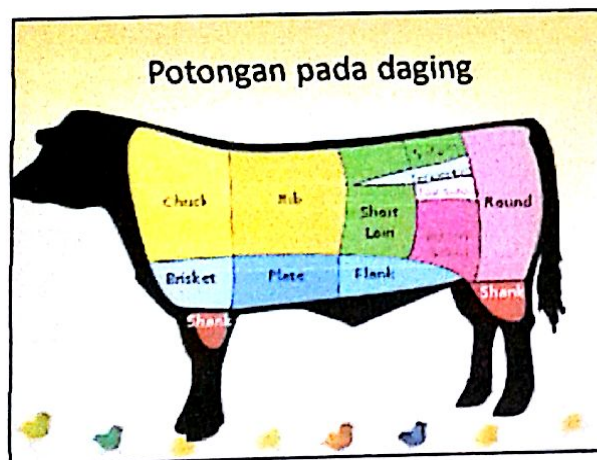
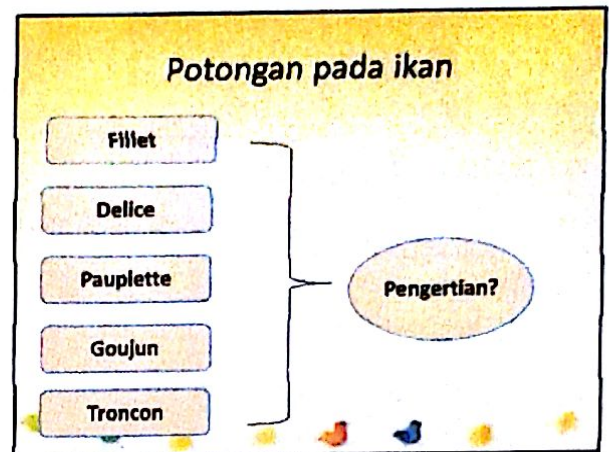
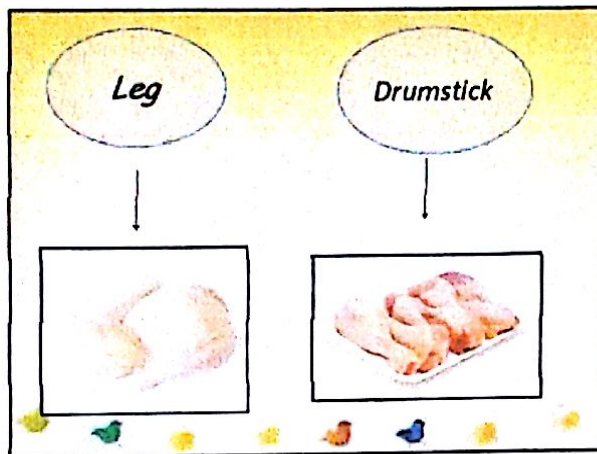
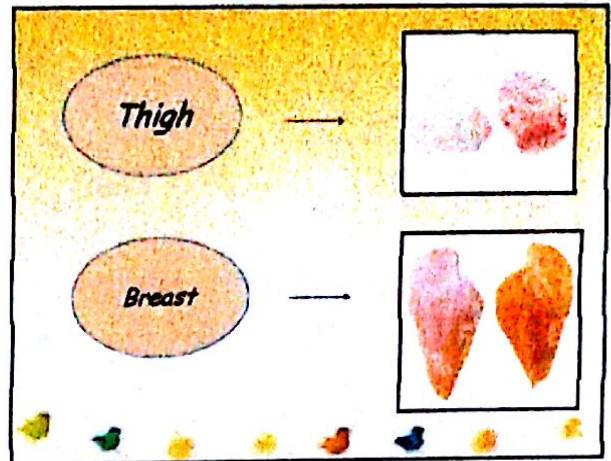
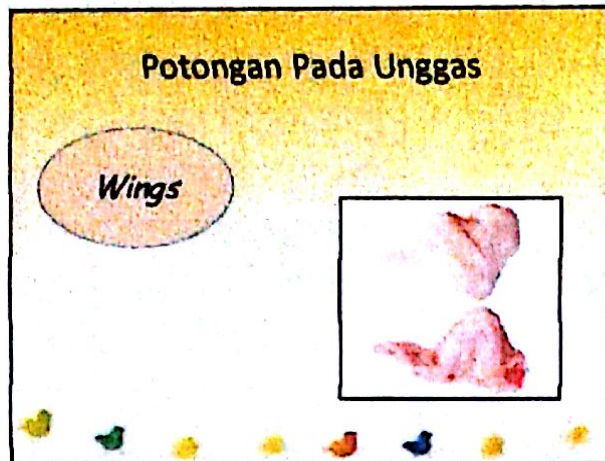
**Micedoine**

potongan yang  
berbentuk kubus kecil  
dengan ukuran 1 x 1  
cm, biasanya pada  
wortel,  
kentang, serta lobak

**paysanne**

Potongan tipis  
dari potongan  
jardiniere





X JBA

NAMA KELOMPOK: 1. FIRDA CAHYA KUSUMA (11)  
2. NOVITA ANGGRAINI DEWI (24)

## POTONGAN IKAN

### 1. DELICE

Potongan delice adalah potongan fillet utuh panjang, kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat.

caranya :

Pertama – tama fillet flat fish. Lalu bagi menjadi dua bagian. Setelah itu, ikan yg sudah di fillet di bentuk seperti pita atau simpul bisa juga menjadi bulatan atau dilipat.



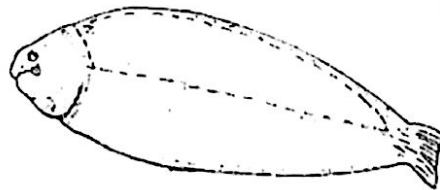
ikan yang suda di fillet di bagi dua, lalu di bentuk seperti gambar di atas

### 2. PAUPIETTE

Daging fillet tipis, diisi lalu digulung. Disebut juga rolled fish.

caranya :

Ikan di fillet terlebih dahulu, setelah menjadi 2 bagian letakkan daging ikan di cutting board. Setelah itu beri isian diatas daging, kemudian fillet ikan digulung.



pake flat fish yaah. cantohnya kakap, nila, gurame



daging yang sudah di fillet di bagi dua



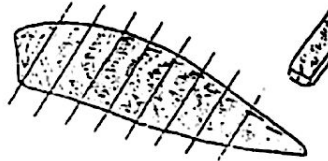
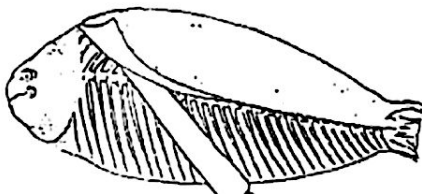
lalu daging itu di gulung seperti ini

### 3. **GOUJON / GOUJONETTE**

Daging ikan fillet yang dipotong serong memanjang.

caranya :

Fillet daging ikan diletakkan diatas cutting board, lalu iris atau potong serong memanjang. Panjang potongan lebih kurang 6-8 cm dengan tebal 0,5-1 cm.



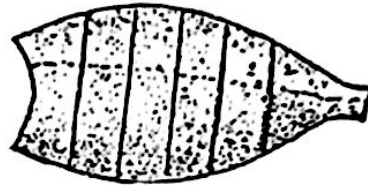
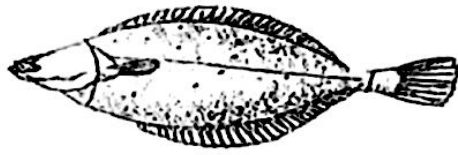
### 4. **TRONCOM**

Potongan ikan yang dipotong bulat utuh.

caranya :

Potongan ikan troncom adalah potongan ikan yang dipotong dari ikan yang berbentuk pipih (flat fish), potongan berbentuk bulat utuh.

Potongan ikan ini langsung dipotong bulat utuh disertai durinya juga.



langsung di potong bersama durinya..

jadinya irisan daging yang masih ada durinya.

## 5. SUPREME

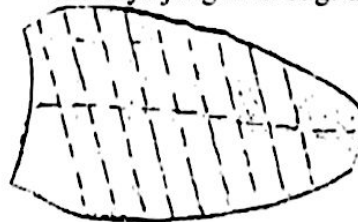
Potongan ikan yang diiris miring dari fillet ikan , supreme biasanya dipotong dari ikan yang bertubuh bulat besar.

caranya :

Ikan di fillet tanpa di bagi menjadi dua. Sehingga menjadi fillet ikan yang cukup besar. Lalu iris miring fillet ikan tersebut.



filletnya jangan di bagi dua yaah,



hasilnya mirip goujon tapi enggak di bagi dua..

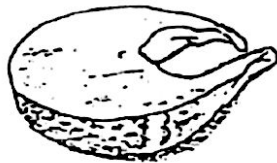
## 6. DARNE

Potongan ikan yang dipotong melintang , dari ikan yang bertubuh bulat .  
potongan darne ini bulat utuh.

caranya :

Ikan yang berbentuk bulat diletakkan diatas cutting board. Lalu belah utuh  
ikan tersebut disertai durinya. Potong menjadi 3 bagian. Potongan tipis,  
potongan tebal, potongan bagian ekor.

hasilnya kaya ikan sarden yah..



x

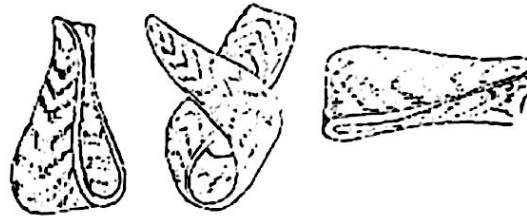
Nama Kelompok : 1. Aditya Purwaning Rizky (01)  
2. Dina Gustina (08)  
3. Ika Wijayanti (14)  
4. Nurma Setyaningrum (25)

Kelas: x Jasa Boga A

### Jenis Jenis Potongan Ikan

#### 1. Delice

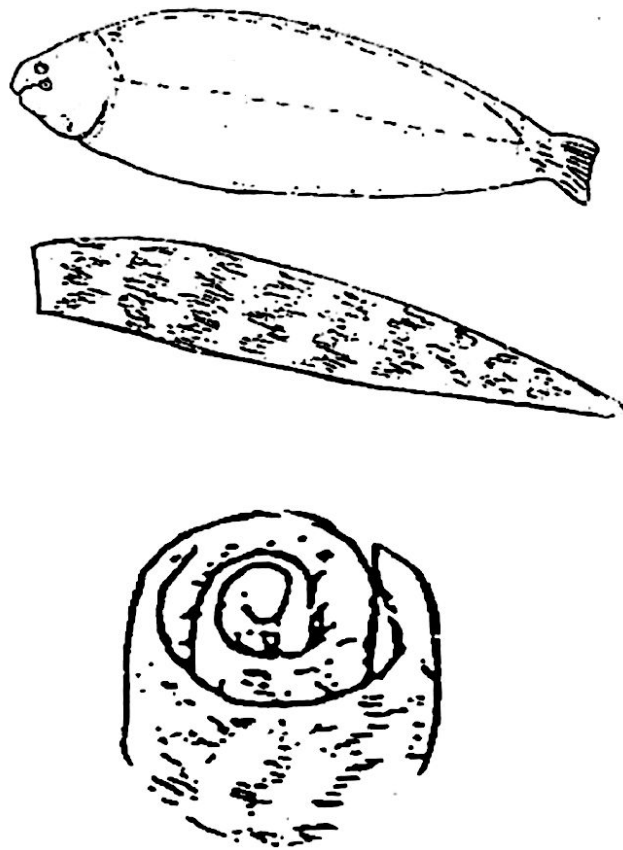
Potongan *delice* adalah potongan ikan fillet flat fish utuh panjang, kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat.



Cara membuat: Pertama fillet *flat fish*. Lalu bagi menjadi dua bagian. Setelah itu, ikan yang sudah di fillet di bentuk seperti pita atau simpul bisa juga menjadi bulatan atau dilipat.

#### 2. Pauviette

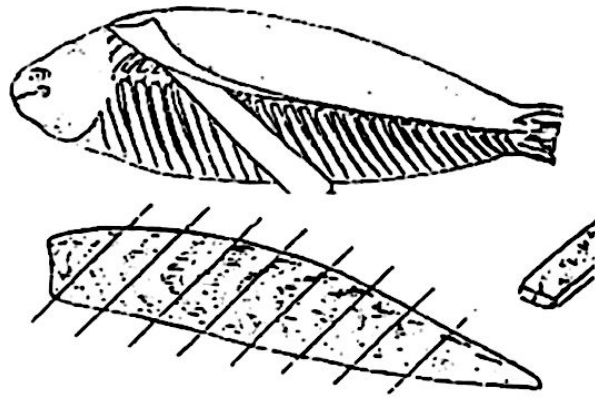
Daging ikan fillet yang diisi lalu digulung. Disebut juga rolled fish.



Cara membuat: Ikan di fillet terlebih dahulu, setelah menjadi 2 bagian letakkan daging ikan di cutting board. Setelah itu beri isian diatas daging, kemudian fillet ikan digulung.

### **3. Goujon**

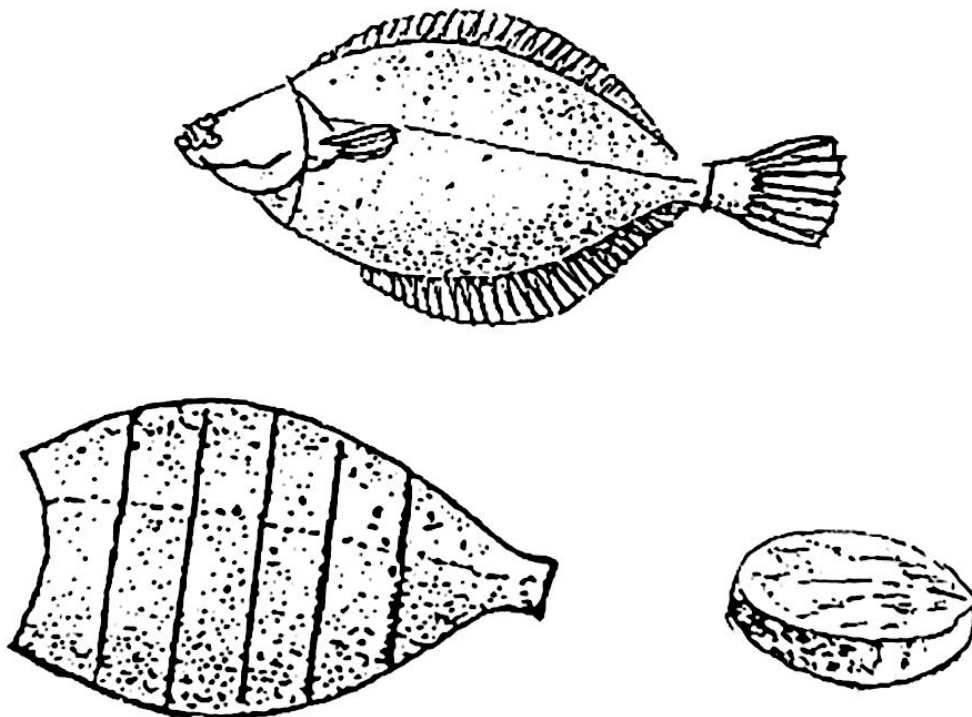
Daging ikan fillet yang dipotong serong memanjang.



Cara membuat: Fillet daging ikan diletakkan diatas cutting board, lalu iris atau potong serong memanjang. Panjang potongan lebih kurang 6-8 cm dengan tebal 0,5-1 cm.

#### 4. Troncom

Potongan ikan yang dipotong bulat utuh.

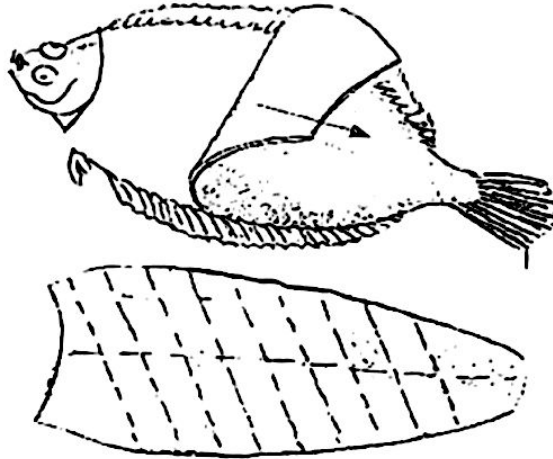


Cara membuat: Potongan ikan troncom adalah potongan ikan yang dipotong dari ikan yang

berbentuk pipih (flat fish), potongan berbentuk bulat utuh. Potongan ikan ini langsung dipotong bulat utuh disertai durinya juga.

#### **5. Supreme**

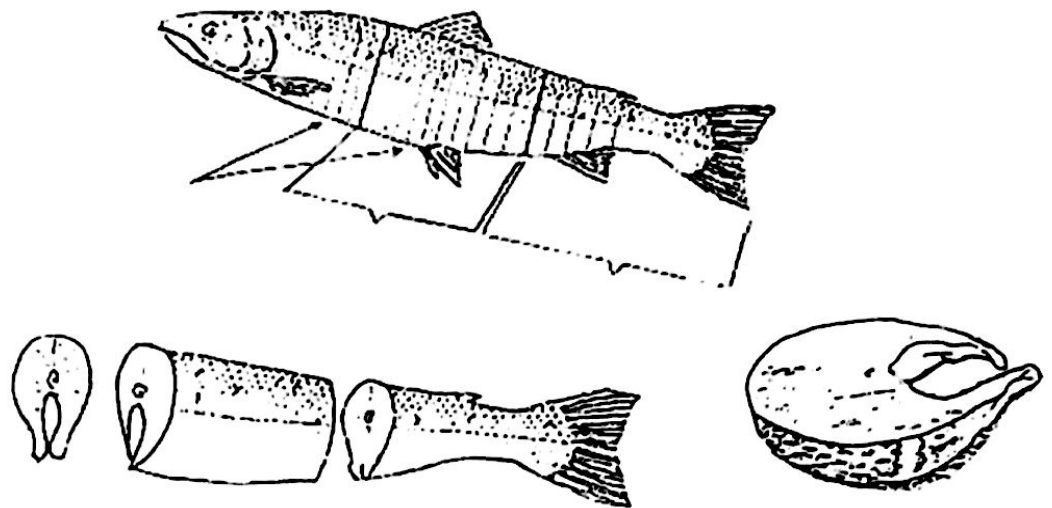
Potongan ikan yang diiris miring dari fillet ikan , supreme biasanya dipotong dari ikan yang bertubuh bulat besar.



Cara membuat: Ikan di fillet tanpa di bagi menjadi dua. Sehingga menjadi fillet ikan yang cukup besar. Lalu iris miring fillet ikan tersebut.

#### **6. Darne**

Potongan ikan yang dipotong melintang , dari ikan yang bertubuh bulat . potongan darne ini bulat utuh.



Cara membuat: Ikan yang berbentuk bulat diletakkan diatas cutting board. Lalu belah utuh ikan tersebut disertai durinya. Potong menjadi 3 bagian. Potongan tipis, potongan tebal, potongan bagian ekor.



Nama :

- Amalia Azzah (92)
- Chesya Anandya D (95)
- Mayo Dachmauwati (18)
- Dita Istiningih (29)

" BOGA DASAR "

22 Agustus 2015

\* Pengertian Sirtain (Daging khas bagian dalam)

→ Daging yg berasal dari bagian belakang sapi. Daging ini lebih keras & lebih berat drpd bagian lain yg umum di pakai untuk steak sehingga agak lebih keras dibandingkan yg lain  
Kata Sirtain berasal dari kata Sirt & Iain

Sirt = "leki", dalam bahasa inggris. Karena "leki"

lebih keras, oleh karena itu sirtain memiliki tekstur lebih keras drpd tenderloin. Sirtain memiliki lebih banyak lemak lemak, yaitu bisa dipotong lebih besar drpd bagian sapi lainnya yg lebih lembut. Harga sirtain lebih murah dibandingkan daging steak lainnya.

\* Pengertian tenderloin

→ Daging yg berada didepan sirtain & dibelakang tulang rusuk. Daging tenderloin tidak bekerja keras, sehingga tenderloin adalah bagian sapi yg paling lembut. Tenderloin berbentuk memanjang spt ulat & untuk steak biasanya dipotong secara diagonal.

Nama Anggota : 1) Firda Cahya Kusuma (11)

2) Ritra Kaulina (30)

3) Nalita Anggraini Dewi (24)

4) Salasika (32)

### 1) Sandung lamur (brisket)

Sandung lamur adalah potongan dari bagian dada. Potongan ini daging berlemak, dan bisa dimasak dalam berbagai hidangan seperti soto atau pho, atau hidangan bertuah yg dimasak dgn api kecil hingga empuk seperti asem-asem Sandung lamur atau Sandung buntut Cabai Hijau. Di negara barat Sandung buntut digunakan untuk membuat corned beef serta smoked brisket. Potongan sandung lamur lainnya adalah Sandung lamur bagian pangkal (brisket navel end) dan Sandung lamur bagian ujung (brisket point end)

### 2) Sengkel (chank)

Sengkel, dari bahasa Belanda schenkel, dalam bahasa Inggris Shank atau shin merupakan daging yg terdapat di bagian atas betis sapi. Potongan daging ini tidak lemak, dan bisa dibuat menjadi paku, sop, digiling untuk dijadikan daging cincang yg tidak begitu berlemak.

### 3) Knucke (Kerap)

Adalah bagian daging sapi ygna berasal dari paha belakang bagian atas yang berada di antara penutup dan gank. Biasanya hidangan yang menggunakan daging ini adalah pangangan dan casseroles.

Nama : - Dian Odavia P (067)  
- Dewi Inan Sari (09)  
- Lina Ukantun (17)  
- Riwanda (28)

#### Potongan Daging Ikan

1. **Pauprette** : Daging fillet tipis, diisi lalu digulung. Disebut juga rolled fish.  
Caranya: Ikan di fillet terlebih dahulu setelah menjadi 2 bagian. letakan daging ikan di cutting board. Setelah itu beri isian diatas daging kemudian fillet ikan digulung.
2. **Gaujon** : Daging ikan fillet di potong serong memanjang.  
Caranya: fillet daging ikan diletakkan diatas cutting board lalu iris atau potong memanjang. Potong memanjang.  
Panjang potongan kurang lebih 6-8 cm dgn tebal 0,5 - 1 cm
3. **Trancom** : Potongan ikan yang dipotong bulat utuh.  
Caranya: Potongan ikan trancom adalah potongan ikan yang dipotong dari ikan yang berbentuk pipih (Flat fish) Potongan berbentuk bulat utuh. Potongan ikan ini langsung dipotong bulat utuh disertai durinya juga.

**DOKUMENTASI**



